فہرست کتاب مائدۂ رحمت

باب (۱) بیان مین روٹی پکوان کے اسمین تین فصلین ہین

فصل (۱) بیان مین چپاتی روٹی کے اسمین [illegible] قسمین ہین

فصل (۲) مرغن روٹی کے بیان مین اسمین سینتالیس قسمین ہین

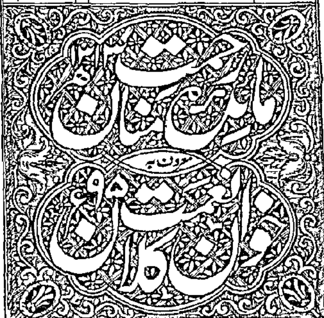
RESEARCH INSTITUTE

تمت

التماس ہر قسم کی کتابین دوکان محمد عبداللہ تاجر کتب لکھنؤ چوک مالک مطبع مجتبائی سے بکفایت ملسکتی ہین

تبارک اللہ کیسی عجب لقمۂ حسن

بمضمون بہت بخش کام و زبان خاص و عام رسالہ جدید و مفید در بیان انواع و اقسام طعام مروجہ ہندوستان موسوم بہ



حسب فرمایش منشی عزیز الزمان خان صاحب کے دار احمد اللہ سالک الرحمن باہتمام کمترین محمد عبد اللہ صدیقی تاجر کتب لکھنؤ

در مطبع مجتبائی لکھنؤ مطبوع گردید

بسم اللہ الرحمٰن الرحیم

لائق حمد ہی وہ ذوالمنن متوالیہ وآدلوالآلآء المتتابعہ جسنے الوان نعمت سے ہمپر انعام کیا
اور خوان مکرمت سے ہمارے واسطے مہیا رزق صبح وشام کیا اور شکر ہی اوس باسط الیدین کا
جسنے عطاے انواع ثمرات واقسام فواکہ سے ہمکو سیر وآسودہ تمام کیا اور سپاس اوس منعم
کریم کو جسنے عسل مصفاے ہدایت مصطفےٰ صلعم سے قلوب سقیمہ کو شفا وآرام بخشا اور حلاوت
کلام حضرت ہادی انام سے ہمکو شیرین کام کیا صلوٰۃ اللہ وسلامہ علیہ وعلی آلہ واصحابہ مادامت
الایام واللیالی - بعد حمد وصلوٰۃ کے عرض کرتا ہی امیدوار شفاعت حضرت رسول اللہ کمترین
حمد اللہ بن جناب مولوی **شیخ محمد عبد اللہ صاحب** تاجر کتب غفرہما اللہ بجاہ سید
المصطفےٰ کہ کیا لطف ہی پروردگار عالم کا اپنے عباد پر کہ جب انسان کو اوسنے خلق کیا تو اوسکو
بہت سی قوتین عطا فرمائین کہ جسے وہ اپنے امورات دنیا وآخرت کا بخوبی سرانجام کرسکے مگر تمام
قوتون پر قوت معدہ کی غالب کردی کہ جسکو گرسنگی کہتے ہین جب انسان پر یہ قوت غلبہ
کرتی ہی تو اوسوقت تمام قوتین مضمحل ہوجاتی ہین مگر ساتھہ ہی اسکے طرح طرح کی غذائین لطیف
اوسکے رفع کے لیے پیدا کین کہ بعض کو تنہا اور بعض کو مرکب کرکے کھاوے اور آتش گرسنگی

کو الوان نعمت سے سجھائے اور ہر مفرد و مرکب کو ایک جدا جدا ذائقہ مرحمت فرمایا اور مجوز
مفردات و مرکبات غذا کا عقل کو اور مجبر ذائقہ زبان کو اور ہر آی رائحہ مشام کو مقرر کیا اور حاکم
ان سب کا قلب کو معین فرمایا اور جیسا کہ انسان کو اشرف مخلوقات خلق کیا ویسے ہی اوسکے
واسطے عمدہ عمدہ مطعومات اور متفکہات و مشروبات مہیا کیے اور اسیکو ذریعہ نشو و نمائے
انسانی قرار دیا مگر چونکہ امر تجویز و فکر کا نہایت ہی اہم تھا اگر ہر انسان اسی فکر مین مبتلا ہوتا
تو اوسکے وسائل معاش بند ہو جاتے لہذا ہر ایک زمانے مین کچھ ایسے لوگ خلق کیے جو
طرح طرح کی تراکیب سے انعامات پروردگار کو بذائقہ الطف مرکب کرین چنانچہ اون
لوگون نے ہزارہا کیا بلکہ بیشمار ترکیبون سے نسخ طعام مرتب کیے مگر چونکہ اون سب کا
ایک جا مہیا ہونا اور نظر خاص و عام سے گذرنا چندان دشوار تھا لہذا اکثر احباب لی الالباب
نے مجھہ ناچیز سے باصرار خطاب کیا کہ ہر چند اس فن مین چند رسائل موجود ہین مگر بوجہ اغلاط
اوزان و ترکیب کے اونکا بنانا گران ہے پس اگر ایک کتاب تیری کوشش و سعی سے اس قسم
کی مرتب ہو کر طبع ہو تی کہ جسکے عمدہ اور صحیح نسخون سے تمام خلق اللہ منفعت و حظ اوٹھاتی
تو بہتر تھا بنا بر آن ایک رسالہ مختصر بہت صحیح و عمدہ تراکیب طعام کا جسمین نہایت سہل اور
عمدہ نسخے اس فن کے مع ترکیب جمع کیے گئے تھے بسعی و کوشش بلیغ تیار کر کے مسمے
بالوان نعمت ہدیۂ شائقین کیا مگر بعض احباب اطباب نے ارشاد فرمایا کہ یہ کتاب نہایت مختصر
ہی ایک اور کتاب کہ جسمین اکثر نایاب و جدید نسخے ہون طبع ہونا چاہیے لہذا حسب فرمایش
مہربانان باہتمام و تلاش بسیار و بخیال حفظ صحت اس فن کے بڑے بڑے اُستادون سے
دریافت کر کے یہ رسالہ جدید مرتب کر کے نام اسکا **مائدۂ رحمت معروف بہ**
خوان نعمت رکھا اور یہ اسوجہ سے کہ حسب درخواست حوارین حضرت عیسے علی نبینا
و آلہ و علیہ السلام نے درگاہ باری تعالی مین دعا فرمائی کہ اَللّٰهُمَّ رَبَّنَآ اَنْزِلْ عَلَيْنَا
مَآئِدَةً مِّنَ السَّمَآءِ (یعنے ای پروردگار میرے نازل کر ہمپر خوان نعمت کا آسمان سے

پروردگار عالم نے حسب درخواست حضرت عیسے مائدہ یعنے خوان نعمت آسمان سے نازل کیا کہ جسمین ماہی بریان وسرکہ ومیوہ تھا کہ حواریین کو وہ دیا گیا اونھون نے کھایا پھر بعد کو بعض نے اوسکو بھول کر ذخیرہ کیا اور وہ سب مسخ ہوگئے۔ مگر ہمارے لیے بغیر درخواست کے حق سبحانہ تعالے نے بتصدق رسول مقبول صلعم ہزارہا اقسام کے مائدے یعنے خوانہاے نعمت خلق کیے اور ہمارے اختیار مین دیدیے اور بہشت برین مین عمدہ عمدہ نعمتون کے مرحمت کرنے کا وعدہ فرماکر ارشاد کیا۔ فَبِاَیِّ اٰلَآءِ رَبِّکُمَا تُکَذِّبٰنِ پس بنظر النعامات پروردگار نام اس کتاب کا مائدۂ رحمت ہی اچھا معلوم ہوا تاکہ لوگ ان نعمات کو کھاوین اور دیگر نعمات حق تعالی کو جو اونکو حاصل ہین بغور وتامل دیکھکر جواب مین عرض کرین لَا بِشَیْءٍ مِنْ اٰلَآءِ رَبِّنَا نُکَذِّبُ فَلَکَ الْحَمْدُ تاکہ مورد نزول بلا وعتاب حق تعالی نہون بلکہ اداے شکر کے عوض مین اور نعمتون کے پانے کے مستحق ہوجاوین ناظرین سے امید ہے کہ اگر اس کتاب سے فائدہ پاوین ناچیز مؤلف اور جناب والدی مولوی محمد عبد اللہ صاحب دام ظلہم کو جنھون نے اس کتاب کو نظر ثانی کرکے درست کیا دعاے خیر سے فراموش نفرماوین اور اگر اسمین سہو وغلطی ملاحظہ کرین نظر الطاف سے درست فرماوین۔ وَالْعُذْرُ عِنْدَ کِرَامِ النَّاسِ مَقْبُوْلٌ وَاٰخِرُ دَعْوَانَا اَنِ الْحَمْدُ لِلّٰہِ الَّذِیْ سَقَانَا وَاَرْوَانَا وَجَعَلَنَا مِنَ الْمُسْلِمِیْنَ وَالصَّلٰوۃُ وَالسَّلَامُ عَلٰی رَسُوْلِہِ الَّذِیْ ہُوَ بِالْمُؤْمِنِیْنَ رَءُوْفٌ الرَّحِیْمِ

اور یہ کتاب منقسم ہے اوپر سات باب اور ایک خاتمے کے **باب اول** بیان مین روٹی وپکوان کے۔ اسمین تین فصلین ہین **فصل پہلی** بیان مین سادی روٹی کے اسکی ستر۷۰ قسمین ہین **فصل دوسری** بیان مین روٹی روغنی کے اسمین سینتالیس۴۷ قسمین ہین **فصل تیسری** بیان مین پکوان کے اسمین اٹھاون۵۸ قسمین ہین۔ **باب دوسرا** بیان مین قورمہ قلیہ وسالن وکباب کے اسمین چار فصلین ہین **فصل پہلی** بیان مین قورمہ قلیہ نمی کے اسکی چودہ۱۴ قسمین ہین **فصل دوسری** بیان مین سالن ترکاری دار

بسیان وغیرہ بریان کے اسمین تیس قسمین ہین فصل تیسری بیان مین ترکاری ساگ وبھرتے کے اسکی چھہ قسمین ہین فصل چوتھی بیان مین کباب کے اسکی اٹھارہ قسمین ہین باب تیسرا- بیان مین کھچڑی ودال وخشکہ وکڑھی کے اسمین تین فصلین ہین فصل پہلی- بیان مین دال کے اسکی اٹھارہ قسمین ہین فصل دوسری بیان مین کھچڑی کے اسکی پندرہ قسمین ہین فصل تیسری بیان مین خشکہ وکڑھی کے اسکی تین قسمین ہین باب چوتھا- بیان مین پلاؤ ومیٹھے ٹکڑے وغیرہ کے اسمین چھہ فصلین ہین فصل پہلی بیان مین پلاؤ نمکین کے اسکی اڑتالیس قسمین ہین فصل دوسری بیان مین سلونہ پلاؤ سفید ورنگین کے اسکی چھہ قسمین ہین فصل تیسری بیان مین پلاؤ چاشنی دار کے اسکی پانچ قسمین ہین فصل چوتھی- بیان مین پلاؤ چاشنی رنگین کے اسکی چار قسمین ہین فصل پانچوین بیان مین پلاؤ شیرین سفید ورنگین کے اسکی نو قسمین ہین فصل چھٹی- بیان مین میٹھے ٹکڑے اور سویون کے اسکی سات قسمین ہین- باب پانچوان بیان مین کھیر وآب شورہ وشربت وفالودہ وغیرہ کے اسمین دو فصلین ہین فصل پہلی بیان مین کھیر کے اسکی سولہ قسمین ہین فصل دوسری بیان مین شربت وآب شورہ وفالودہ وحریرہ کے اسکی پندرہ قسمین ہین باب چھٹا بیان مین اچار مربہ چٹنی کے اسمین تین فصلین ہین فصل پہلی بیان مین مربے کے اسکی تیرہ قسمین ہین فصل دوسری بیان مین اچار کے اسکی سولہ قسمین ہین فصل تیسری بیان مین چٹنی کے اسکی آٹھ قسمین ہین- باب ساتوان بیان مین حلوے اور مٹھائی وغیرہ کے اسمین دو فصلین ہین فصل پہلی بیان مین حلوے کے اسمین تینتالیس قسمین ہین فصل دوسری بیان مین مٹھائی کے اسمین بائیس قسمین ہین- خاتمہ بیان مین تراکیب پکانے چاے وقہوہ وچند نسخ وسفوف وحبوب وخمیرہ ومعجون اطریفل وڈلک سلیمانی مقوی معدہ ودافع ریاح ومصلح سوء ہضم کے اسکی دو فصلین ہین فصل پہلی بیان مین چاے وقہوہ پکانے کے اسمین سات قسمین ہین فصل دوسری

بیان مین چند نسخون سفوف و حبوب و خمیرہ و معجون و اطریفل و نمک سلیمانی جہت قوت معدہ و دفع ریاح و اصلاح سوئ ہضم وغیرہ کے۔

باب اول بیان مین روٹی اور پکوان کے اسمین تین فصلین ہین

فصل اول بیان مین سادی روٹی کے

قسم چپاتی۔ چپاتی باریک روٹی کو کہتے ہین جسکا رواج اکثر شہرون مین بہت ہی۔ گرد ہات وغیرہ مین موٹی روٹی کا رسم زیادہ ہی۔ چپاتی ایسی کہ جو پاؤ بھر کی چار ہون اور آس چپاتی سے یہ مراد ہی کہ انتہا سے باریک ہو جو کہ پاؤ بھر کی اقل مرتبہ دس بارہ ہون اور ایسے ایسے بھی استاد کامل تھے اور اب بھی شاذ و نادر ہین جو کہ پاؤ بھر کی پچپیس روٹیان پکاتے تھے کہ اکثر روسا کو روٹی توڑ کر کھانے سے نفرت ہوتی تھی پس وہ ایک نوالہ ایک روٹی کا کیا کرتے تھے ترکیب اسکی یہ ہی کہ آٹا گیہون کا نہایت باریک عمدہ خالص لیکر پہلے اوسکو موٹی روٹی کے آٹے کی طرح سے گوندھے بعد اسکے تھوڑا تھوڑا پانی دیتا جاوے اور گوندھتا جاوے یہانتک کہ وہ ایسا ہو جاوے کہ نہ تو بالکل پتلا ہو اور نہ اوسمین سختی باقی رہے تھوڑی دیر اوسکو چھوڑ دے اگر دن گرمی کے ہون اور اوسپر پپڑی جم جاوے تو پھر اوسکو گی دے لے پھر پاؤ بھر کی جو پکانا منظور ہون اوسی انداز سے پیڑے کاٹ کر رکھے جب تھوڑے عرصہ مین قدرے پیڑے ڈہل جاوین اوسوقت اوسکی روٹی پکانا شروع کرے اور جس طرح سے پکانے والے کو عادت ہو بیلن پٹرے پر خواہ سینی پر ہاتھ سے روٹی بڑہائے اور توے پر لگادے اوسکو آنچ تیز درکار ہے مگر جلد پلٹتا جاوے کہ جلنے نپاوے اور ہر طرف سے ایکسان پکے

قسم چپاتی مائدہ۔ یہ ایک قسم کی بہت بڑی چپاتی ہوتی ہی اور نہایت درجہ باریک شل مین تنزیب کے اور یہ خاصکر اسواسطے ایجاد ہوئی تھی جیسا کہ رسم ہی کہ پلاؤ کے طباق یا سالن وغیرہ پر روٹیان ڈہانک دیجاتی ہین اگر طباق بڑا ہی اور اوسمین پلاؤ جو ٹی دار ہی تو معمولی

چپاتی اور سیرنیں ڈاہک سکتے مانند یعنی چپاتی مذکور میدہ کی پکائی جاتی ہے سیر بھر مین قریب چھ ماشے کے نمک بھی ڈالا جاتا ہی میدہ اسکا چپاتی کے آٹے سے ذرا پتلا ہوتا ہی اور گوندھنے کی وہی ترکیب ہی جسطرح چپاتی کا آٹا گوندھا جاتا ہی جسقدر بڑا پکانا منظور ہو اوتنا ہی بڑا توا اسکے واسطے درکار ہی نہایت نرم اور خوش ذائقہ ہوتا ہی مگر اب اسکے پکانے والے کم ہین اور اسکا رواج بھی کم باقی رہا ہی۔ اسکے توے کے نیچے آنچ تیز ہونی چاہیے۔

قسم ۳۔ چپاتی بے پانی کی۔ میدہ خواہ عمدہ باریک آٹا ایک سیر کیلا پختہ بقدر حاجت عمدہ میدے کو کیلے مین گوندھے اور اگر زیادہ شیرین منظور ہو حسب خواہش شکر سفید ڈالدے اور پیڑے چھوٹے بناکر روٹی جسقدر باریک منظور ہو پکاوے نہایت ذائقہ کی ہوگی۔

قسم ۴۔ دودھ کی چپاتی۔ دودھ دو سیر لیکر اوسکو اچھی طرح جوش دے اور اسقدر گاڑھا کرے کہ مثل کھیر کے ہو جاوے بعد اسکے نرم کوئلے کی آنچ پر توا رکھے اور اوسپر لعاب گھیکوار کا تھوڑا سا مل دیوے بعد اسکے وہ دودھ کھینا ہوا تھوڑا تھوڑا جسقدر باریک چپاتی پکانا منظور ہو لیکر توے پر پھیلا دے اور تھوڑا توقف کرکے اوتار لیوے نہایت خوش ذائقہ ہوگی

قسم ۵۔ چپاتی بیسن کی۔ بیسن ایک سیر میدہ پاؤ سیر دونون کو ملاکر خوب اچھی طرح سے مثل چپاتی کے آٹے کے گوندھے اور پیڑے بناکر باریک چپاتیان پکاوے۔

قسم ۶۔ بھوبھرے۔ آٹا خواہ میدہ ایک سیر نمک دو تولے خوب اچھی طرح دودھ یا پانی سے موٹی روٹی کے آٹے کی طرح گوندھے بعد اسکے آدہ آدہ پاؤ کے گولے بناوے پھر کنڈے بہت سے ایک جا کرکے جلاوے جب اوسمین دہوان باقی نرہے اوسوقت وہ گولے اوسکے اندر دباوے بعد تھوڑی دیر کے جب سرخ ہو جاوین نکال لے اور ایک ظرف مین گھی پتلا رکھا رہے اوسمین چند ٹکڑے کرکے ڈالدے اور مصرف مین لاوے۔ یہ اکثر اہل دیہات کی غذا ہی

قسم ۷۔ بیسنی روٹی۔ بیسنی روٹی خواہ مٹر کی ہو یا چنے کی پہلے دال نکالکر اسکے چھلکے دور کرے بعد اسکے نہایت باریک بیسن پسواوے۔ بیسن ایک سیر پیاز آدھ سیر مرچ ایک تولہ۔

نمک آدہی چہٹانک خوب باریک پیسکر بیسن مین ملاوے اور گرم پانی سے گوندہے موٹی روٹی کے آٹے کے موافق ہو اور پاؤ بھر کی جو پکانا منظور ہو اوسکے حساب سے پیڑے بناوے اور نرم آنچ پر روٹی پکاوے اگر بعد تیاری تھوڑے گھی سے چپڑے تو اور عمدہ ہوگی ورنہ اسیطرح بھی بہت ذائقہ کی ہوتی ہے۔ لیکن اسکو لون پر خوب سینکنا چاہیے
قسم۔ باجرہ کی روٹی۔ باجرہ کو پہلے چھڑے کر اوسکے اوپر کی بھوسی اوتر جاوے جب رگڑی اوسکی نکل آوے اوسکو خوب باریک مثل میدے کے پسواوے اور خوب گرم پانی سے اوسکو گوندہے مگر اسکے گوندہنے کی ترکیب یہ ہے کہ جسطرح کسی چیز کو مسکتے ہین ہتیلی سے مَسلے اور بقدر ایک ایک پیڑے کے آٹا اسکا گوندہے اور اوسکی روٹی ہاتھہ ہی پر بناکر پکاوے مگر آنچ بہت نرم رہے کہ اندر سے کچی نرہجاوے بعد تیاری قدرے گھی اوسپر بلکہ سینکے یا بعد سینکنے کے لگاوے نہایت خوش ذائقہ ہوگی۔ یہ بھی کو لون پر سینکی جاتی ہے۔
قسم۔ جوار کی روٹی۔ بڑی جوار کی ہو یا چھوٹی کی۔ چھوٹی جوار کو اکثر دیہات کے لوگ بجرہ کہتے ہین۔ اسکے پکانے کی ترکیب یہ ہے کہ پہلے خوب اچھی طرح اوکھلی مین اوسکو چھڑے کر گری نکل آوے بعد اسکے خوب باریک آٹا پسواوے اور اوسکو سخت گوندھکر ایک پتیلی مین خوب گرم پانی کھولتا ہوا تیار کرے اور ایک کپڑے مین گوندا ہوا آٹا باندھکر اوسمین چھوڑ دوے تھوڑا توقف کرکے اوسکو نکال لے بعد اسکے پھر اوسے گوندہے اس ترکیب سے اوسمین خوب لَس آجاوے گا پیڑے بناکر نرم آنچ پر روٹی پکاوے بعد تیاری تھوڑا گھی لگاوے کہ نہایت عمدہ ہوگی۔ اور کرارا کرنا منظور ہو تو کو لون پر سینک لین۔
قسم۔ ماش کی روٹی۔ پہلے ماش کو دل ڈالے کہ جسمین اوسکے اکھوے نکل جاوین بعد اسکے باریک آٹا اوسکا پسوائے۔ آٹا ایک سیر۔ ادرک ایک چہٹانک۔ نمک آدہی چہٹانک مرچ اگر مرغوب طبع ہو تو ہینگ چار رتی ان سب چیزون کو باریک پیسکر آٹے مین ملاوے اور گوندہے بعد اسکے جتنی بھاری روٹی پکانا منظور ہو اوسقدر پیڑا لیکر ہاتھہ مین روٹی بناکر

نرم آنچ پر پکاوے بعد تیاری تھوڑا گھی چپڑے - اور اچار وغیرہ سے کھاوے -

قسم - چاول کی روٹی - پہلے چاول کو خوب اچھی طرح دہوئے پھر اوسکو سوکھا کر خوب باریک مثل میدے کے پسواوے بعد اسکے سخت آٹا گوندھکر ایک کپڑے مین باندھے اور خوب کھولتا ہوا پانی ایک دیگچی مین تیار کرکے اوسمین وہ بندھا ہوا آٹا ڈالے تھوڑی دیر کے بعد نکال لے اوسکو تھوڑا تھوڑا پانی دیکر مثل چپاتی کے آٹے کے گوندھے اور چھوٹے چھوٹے پیڑے بناکر بیلن پیڑے پر اوسکی روٹی بناکر پکاوے بہت نرم اور خوش ذائقہ ہوگی

قسم جو کی روٹی - پہلے جو کو خوب اچھی طرح دہوئے بعد اوسکے تر رہے سوکھا کر اوکھلی مین اوسکو چھڑے جب گری نکل آوے اوسکو سوکھا کر خوب باریک مثل میدے کے پسواوے اور گرم پانی سے اوسکو گوندھکر چپاتی کے آٹے کی طرح بیلن پیڑے پر اوسکی چپاتیان بیل کر پکاوے نہایت نرم ہوگی - لیکن سرد ہونے پر کچھ کڑی ہوجاتی ہے

قسم - پاپڑ مونگ یا ماش - دال مونگ یا ماش ایک سیر - نمک ڈیڑھ تولہ - مرچ سیاہ چھ ماشے پہلے دال کو پانی مین بھگو دے اور دہوکر اوسکی پیٹھی پیسے اور نمک و مرچ سیاہ باریک پیسکر ملادے جہانتک ممکن ہو سخت رہے بعد اسکے پیڑے پر کچھ چکنائی لگاکر چھ چھ ماشے کے پیڑے بناکر اوسکو بیلنا شروع کرے ہمشکل پوری کے اور رکھ چھوڑے جب کھانا منظور ہو توے پر اوسکو سینک کر یا گھی مین بریان کرکے کھاوے نہایت خوش ذائقہ ہوتے ہین

قسم - میٹھی روٹی - آٹا باریک عمدہ ایک سیر گڑ عمدہ سفید آدہ سیر - لونگ چھ ماشے - الائچی تین ماشے - اگر مرغوب طبع ہو الائچی لونگ نہ ڈالے - پہلے گڑ کا شیرہ بقدر آٹا گوندھنے کے بناکر اوسمین آٹا مثل موٹی روٹی کے گوندھے اور نرم آنچ پر پکاوے -

قسم - میدے کی میٹھی روٹی - اگر میٹھی میدے کی پکانا منظور ہو تو سیر بھر میدے مین تین پاؤ سفید شکر کا شیرہ کرکے ڈالے اور سخت جیسے موٹی روٹی کا آٹا ہوتا ہے گوندھکر موٹی روٹی بناکر نرم آنچ پر پکاوے -

قسم ۱۳ فطیری - اس قسم کی روٹی نہایت سبک اور سریع الہضم ہوتی ہے کہ اکثر بیماروں کے واسطے مفید ہونے کی وجہ سے حکما تجویز کرتے ہین - ترکیب یہ ہے کہ آٹا نہایت باریک سخت گوندھکر خوب گھولتے ہوئے پانی مین ایک کپڑے مین باندھکر ڈالدے جب یقین ہو کہ اب یہ اوبل گیا تو کچھ دیر بعد نکال لے اور گرم پانی دیکر اوسے اچھی طرح گوندھے جب سیتل چپاتی کے آٹے کے ہوجاوے اوسوقت چھوٹے چھوٹے پیڑے بناکر ہلکے ہلکے چھوٹی روٹیان پکاوے اور اوسکو پھولا دے نہایت خوش ذائقہ ہوگی۔

ترکیب خمیر - آٹا عمدہ پاؤ بھر - دہی چکا چھٹانک بھر سونف تین ماشے - نمک چھ ماشے - دارچینی ایک ماشہ - الایچی ایک ماشہ - اگر خوشبودار منظور نہو دارچینی - الایچی نہ ڈالین - گرمی کے دنون مین سرد اور جاڑے ہو تو گرم پانی سے گوندھیں اگر واسطے شیرمال وغیرہ کے ہو تو بجائے آٹے کے میدہ ہونا چاہیے - اور واسطے زیادتی خوشبو کے ایک جوز اور دو ماشے جاوتری اور آدہ پاؤ بالائی اور دودھ سے گوندھین اگر بہت پتلا نہو بعد اسکے ایک کپڑے کی کئی تہ کرکے بھگو کے اوسمین لپیٹ دے - جاڑے مین دو پہر اور گرمیون مین ایک پہر مین خمیر تیار ہوجائے گا بعد اسکے جس آٹے کا خمیر کرنا ہو اوسمین ملا دے اور اسی خمیر سے ایک تولہ باقی رکھے اور آٹا یا میدہ اوسی مین ملاکر گوندہ کے رکھ چھوڑے کہ پھر اسی خمیر سے دوسرا تیار ہوجائے گا نیا خمیر بنانے کی حاجت نہوگی - اور واضح رہے کہ سونف کا پانی جوش کرکے لیا جاوے گا اور بقیہ اشیائے خوشبو خوب باریک پیسکر ملائی جاوینگی۔

قسم ۱۴ خمیری روٹی - آٹا عمدہ باریک ایک سیر - نمک آدہی چھٹانک - خمیر ایک چھٹانک - جاڑے مین گرم پانی اور گرمی مین سرد پانی سے گوندھکر رکھدے مگر چپاتی کے آٹے سے کچھ سخت رہے گرمی مین ایک کپڑہ ترکرکے اوسپر ڈھانک دے کہ پھٹ نجائے اور ایک پہر توقف کرے جب خمیر تیار ہوجاوے تنور مین روٹی خواہ توے پر ہلکے پکاوے نہایت نرم ہونگی

فصل دوسری ذکر مین روغنی روٹی کے

قسم - روغنی روٹی معمولی - آٹا یا میدا عمدہ ایک سیر - گھی پاؤ بھر - نمک آدھی چھٹانک - میدے مین چھٹانک گھی ملا کر خوب مثل موٹی روٹی کے آٹے کے نمک ڈالکر گوندھے اور روٹی بنا کر نرم آنچ مین پکاوے توے پر خواہ تنور مین اگر میٹھی منظور ہو تو بجائے نمک گڑ ہو تو آدہ سیر اور اگر شکر ہو تو تین پاؤ قوام کر کے ملا دین -

قسم - روغنی خاصگی میدا یا آٹا ایک سیر گھی آدہ سیر - بالائی پاؤ بھر - دودہ دو سیر - زعفران تین ماشے الائچی خرد تین ماشے - نمک تین تولہ - پہلے دودہ کو خوب جوش کر کے کھپاوے بعد اسکے میدے مین گھی اور بالائی دے اور زعفران و الائچی پیس کے ملا کر اوس کھپے ہوئے دودہ سے خوب گوندھے اگر ٹکیان پکانا منظور ہو تو توے پر یا تنوری منظور ہو تو تنور مین پکاوے یا چپاتیان روغنی مد نظر ہون تو آٹا یا میدہ مثل چپاتی کے گوندھے مگر چپاتی پکانے کے لیے ضرور ہے کہ پہلے دودہ سے گوندھے اور بعد اسکے بالائی اور اشیای خوشبو ملا دے پھر گھی ملا کر تھوڑا اٹھر جاوے بعد اسکے پیڑے کاٹ کر جتنی باریک چپاتی منظور ہو پکاوے ایسی خوش ذائقہ ہوگی کہ قابل بیان نہین اگر مغز بادام پاؤ بھر شریک ہو جاوے تو اور بھی خوش مزہ ہوگی - اگر خمیری منظور ہو قدرے خمیر ملا دین - اگر میٹھی منظور ہو تو بجائے نمک سیر بھر شکر سفید شیرہ کر کے ملا دین -

قسم - کھجورے - آٹا یا میدہ ایک سیر گھی ڈیڑہ پاؤ - نمک آدھی چھٹانک - دودہ سیر بھر پہلے آٹے یا میدے مین گھی و نمک ملا کر سخت دودہ سے گوندہے بعد اسکے آدہ آدہ پاؤ کے گولے بناوے یا خالی نمک ڈالکر دودہ سے گوندھے اور اندر گولے کے گھی بھر دے پھر کنڈے جلاوے کہ دھوان باقی نرہے تب اوسکے اندر اون گولون کو رکھدے جب سرخ ہو جاوین نکال لیوے اور مصرف مین لاوے نہایت عمدہ ہونگے -

قسم - نان کتیدی یعنی روغنی روٹی تل لپٹی ہوئی - میدا ایک سیر گھی پاؤ بھر - نمک تین تولہ دودہ سیر بھر خمیر ایک چھٹانک تل پاؤ بھر - میدے مین گھی ملا کر دودہ مین خمیر گھولکر اوسے

گوندھے بعد اسکے روٹیان بناکر دونون طرف تل لپیٹے اگر بریان منظور ہو بریان کرلے ورنہ ویسی توے پر پکا دے اور اگر اندر میدے مین بھی تل ملانا منظور ہون تو آدہ سیر تل ہونا چاہیین لیکن اگر تلون کو قدرے بریان کرلے تو خوش مزہ ہوگی۔

قسم - خاصگی نان کنجدی - ہموزن روغنی روٹی خاصگی کے کل اشیا لیوے اوسوقت مین بہتر ہوگا کہ ایک ماہی توے مین کاغذ بچھاکر باریک روٹیان بناکر اوسپر رکھے اور دوسری سینی سے ڈہانک کر نیچے اوپر نرم آنچ دیوے جب خوشبو آنے لگے روٹی اوٹھالیوے اگر میٹھی منظور ہو بجاے نمک کے فی سیر ایک سیر شکر سفید قوام کرکے ملاوے بہت لذیذ ہوگی

قسم - بیسنی روٹی - بیسن چنے کا اسطرح سے تیار کرے کہ پہلے چھلکا اوسکا دور کرکے گری کو خوب باریک مثل میدے کے پیسے بیسن ایک سیر گھی ڈیڑہ پاؤ - دہی چکہ پاؤ بھر دودہ ایک سیر - نمک تین تولہ - زعفران تین ماشے لونگ ایک ماشہ پیاز پاؤ بھر پہلے پیاز کو خوب باریک کاٹے اور اوسکو نچوڑ کر پانی اوسکا پھینک دے بعد اسکے پیاز بیسن مین مع نمک ڈالکر گھی ملاوے اور قدرے توقف کرکے پھر دہی ملاکر اسکے بعد اگر زیادہ نرم منظور ہو تو ایک تولہ خمیر ملائے اور زعفران و لونگ خوب باریک کرکے دودہ مین گھولے اور اوسے مثل چپاتی کے آٹے کے گوندھے اور خوب گی دیتا جاوے جب گوندہ چکے دو گھنٹہ توقف کرکے اوسکے چھوٹے چھوٹے پیڑے بنائے اور بیلن پٹرے پر چپاتی بناکر پکاوے اگر موٹی روٹی منظور ہو آٹا اسکا سخت رکھے اور موٹی روٹی پکاوے نہایت لذیذ ہوگی۔

قسم - بیسنی خاصگی - اگر نصف میدہ نصف بیسن ہو تو بجاے ڈیڑہ پاؤ گھی کے آدہ سیر گھی ہونا چاہیے اور اگر مرغوب ہو تو ہر دو جانب روٹی کے اجوائن چھڑک دے اور جملہ اشیای مذکورۂ بالا مہیا کرکے مثل مسطورۂ بالا اوسکی چپاتی پکاوے اور اگر قدرے بادام یعنے بوزن آدہ پاؤ کے اضافہ کردے تو اور زیادہ عمدہ ہوگی۔

نوٹ - ہر جنس مین جو نمک لکھا گیا ہے وہ عام ذائقہ کے اندازسے ہے اگر کسی شخص کو کم یا زیادہ اپنے ذائقہ کے موافق کرنا ہو اختیار ہے

قسم ۳ تازے چنون کے پراٹھے۔ دال سبز چنے کی ایک سیر۔ میدہ پاؤ بھر۔ بالائی آدہ سیر۔ دہی پاؤ بھر۔ گھی آدہ سیر۔ چھوٹی الائچی چھہ ماشے۔ زعفران تین ماشے۔ دودہ دو سیر۔ نمک تین تولہ دال چنے کی سل پر خوب باریک پیسکر اوسمین میدہ بالائی اور زعفران اور دہی و الائچی و نمک ملاکر دودہ کو کھپاکر اوسے مثل چپاتی کے آٹے کے گوندہے اور بیلن پیڑے پر چپاتی بناکر پکاوے اور توے پر روٹی کو ہچ کر گھی لگاوے اور بیچ مین چہید کرکے قدرے گھی بھردے اور اگر روغنی منظور ہو قبل جملہ اشیا کے گھی ملاوے اور بعد تیاری روٹی پکاوے۔

قسم ۴ اگر تازے چنے کے شیرین منظور ہون بجاے نمک کے ایک سیر شکر سفید کا شیرہ جست بناکر دودہ سے گوندہنے کے قبل ملاوے یا دو چپاتیان بناکر درمیان مین شکر سفید یا مصری باریک پسی ہوئی بھرکر مثل پراٹھے کے جیسا ابھی مذکور ہوا پکاوے۔

قسم ۵ میدے کے پراٹھے۔ میدا یا آٹا نہایت عمدہ ایک سیر۔ گھی پاؤ بھر۔ دودہ آدہ سیر۔ میدے کو پہلے چپاتی کے آٹے سے سخت نصف دودہ اور بقدر حاجت پانی سے گوندہے بعد اسکے اگر توے کے پکانا منظور ہون تو بہت چھوٹے مثل لیمون کاغذی کے پیڑے بناوے اور دو دو پیڑے لیکر خوب گھی لگاکر دونون کو آپس مین ملاکر بڑہاوے اور مثل چپاتی توے پر ڈالے آنچ نرم رہنا چاہیے اور جابجا کفگیر سے نشان کردے اور ایک چہید بیچ مین کرکے گھی اوسمین بھردے اور اوپر بھی لگاوے جب دونو طرف سرخی آجاوے دودہ اور پانی چھڑک کر اوتار لیوے۔ یہ پرت دار پراٹھہ ہے جسقدر پرتین منظور ہون ویسے پیڑے تلے اوپر رکھے لیکن اگر دیرت سے زیادہ منظور ہو تو پھر اور چھوٹے پیڑے بناوے۔

قسم ۶ اگر تنوری پراٹھا پکانا منظور ہو پاؤ بھر کا پیڑا لیکر اوسکو خوب بڑہاوے اور اوسپر گھی لگاکر ایک طرف اوسکو بیچ تک شگاف کرکے لپیٹ لے اور پھر پیڑا بناکر روٹی بناوے اور تنور مین لگاوے جبکہ سرخی پر آوے دودہ اور پانی کا چھینٹا دیوے اور نکال لیوے بہت نرم اور خوش ذائقہ ہوگا۔

قسم پراٹھا خاصکی زعفرانی - میدا سیر بھر - گھی آدہ سیر - دوددہ دو سیر - نمک تین تولہ - بالائی آدہ سیر - الائچی چہ ماشے - اگر خمیری منظور ہو خمیر ایک تولہ - مغز بادام آدہ پاؤ - زعفران پنج ماشہ اگر زعفرانی منظور نہو تو صرف ایک ماشہ خوشبو کے واسطے ہونا ضروری ہی میدے کو دوددہ مین مع مغز بادام اور بالائی و زعفران و الائچی پیسی ہوئی کے ملاکر نرم دوہری روٹی کے آٹے کی طرح گوندہے اگر خمیری ہو ایک پہر توقف کرے ورنہ قدرے توقف کرکے مثل بیان مذکورہ بالا اگر تنوری منظور ہوں تو ویسے اگر توے کے منظر ہون تو اوسطرح کے موافق ترکیب مذکورہ بالا پکادے عجیب طرح کے لذیذ ہونگے کہ قابل بیان نہین -

قسم - برہمی پراٹھا - یہ صرف گھر مین توے پر پکتا ہی - میدا سیر بھر - دال نخود آدہ سیر - پودینہ سبز دو تولے بھر - پیاز آدہ پاؤ - لونگ دو ماشے - الائچی دو ماشے - سیاہ مرچ چہ ماشے سرخ مرچ ایک تولہ - گھی آدہ سیر - دوددہ سیر بھر - زعفران تین ماشے - نمک تین تولہ - پہلے دال چنے کی پیاز لونگ الائچی سیاہ مرچ سُرخ مرچ نمک ایک تولہ ڈالکر جوش کرے بعد اسکے جب دال گل جاوے اوسکو پیس ڈالے مگر خوب باریک ہو اور اوسمین زعفران پیسکر اور پودینہ کترکر ملاوے اسکو بور کہتے ہین بعد اسکے میدا مثل دوہری روٹی کے آٹے کے مع نمک دوددہ سے گوندھکر چھوٹے چھوٹے پیڑے بناوے اور درمیان دو پیڑون کے روٹی بناکر یہ دال کہ جسکو بعد تیاری بور کہتے ہین بھرے اور بڑھاکر مثل پراٹھا توے پر پکاوے اور جب سُرخ ہو تو دوددہ کا مع پانی کے چھینٹا دیکر اوتار لیوے -

قسم - پراٹھے شکر قند کے - شکر قند سُرخ ایک سیر - میدا پاؤ بھر - گھی ڈیڑہ پاؤ - نمک دو تولہ شکر قند کو اوبال کے چھیل ڈالے اور خوب سرسہ سا مسل کے اوسمین میدا ملاوے اور اوسکو گوندہے بعد اسکے مثل میدے کے پراٹھے کے توے پر پکاوے - اگر میٹھے منظور ہون تو تین پاؤ شکر کا شیرہ کرکے اوسے گوندہے مگر نمک نہ ڈالے اور موافق ترکیب کے پراٹھے پکاوے بہت لذیذ ہون گے - اگر اوپر بھی گھی لگاوے تو بہتر ہی -

قسم ۲۸ میٹھے پراٹھے - میدا ایک سیر - گھی آدہ سیر - شکر سفید یا مصری ایک سیر - زعفران چہ ماشے دودہ دو سیر - بالائی آدہ سیر - الائچی چھہ ماشے - میدے کو دودہ سے بالائی ملاکر گوندھے اور زعفران و الائچی پیسکر ملاوے لیکن قبل دودہ سے گوندھنے کے شکر سفید کا شیرہ تیار کرکے پہلے میدے مین ملاوے اور بعد اسکے دودہ سے گوندھے اور مثل پراٹھے پرت دار پکاوے اور اگر شیرہ منظور نہو تو مصری باریک کوٹکر ہر پرت مین بھردے کہ عجیب طرح کے لذیذ ہون گے - آمین سے اوپر سے گھی لگانا بہتر ہوگا مگر پکتے وقت -

قسم ۲۹ میٹھی روٹی میوہ دار - یہ عجیب طرح کی لذیذ روٹی ہوتی ہے کہ جسکی تعریف کرنے مین لب بندھے جاتے ہین - میدہ ایک سیر - گھی ایک سیر - بالائی آدہ سیر - قند سفید سوا سیر زعفران ایک تولہ - مغز بادام - مغز پستہ - کھوپرہ - چھوہارہ - چرونجی - ہر ایک ایک ایک چھٹانک - پہلے گھی اور بالائی اور قند کو باہم ملاوے اور میدہ اوسمین ڈالکر ایک ظرف مین خوب سب کو پھینٹے یہانتک کہ سب ایک ذات ہوجاوے بعد اسکے زعفران پیس کر اوسمین ملادے پھر ایک سینی یا ماہی توے مین تھوڑا تھوڑا مثل روٹی کے ایک کاغذ پر پھیلاکر اوپر سے ڈہانک دے اور اوپر نیچے نرم آنچ دے جب خوشبو آنے لگے اوسکو نکال لے اور میوہ ہائے مذکور کو خوب باریک کاٹ کے اوسپر چھڑک دے نہایت درجہ خوش ذائقہ و خوشبو ہوگی -

قسم ۳۰ - نان ورقی - میدا ایک سیر - گھی آدہ سیر - نمک - آدہی چھٹانک - دودہ ایک سیر - زعفران تین ماشے اگر زعفرانی منظور نہو ایک ماشہ زعفران لے اور میدے کو نمک ڈالکر دودہ سے مثل دوہری روٹی کے آٹے کے گوندہ لے اور زعفران پیسکر ملاوے اگر میٹھی منظور ہو تو بجاے نمک ایک سیر سفید شکر کا شیرہ ڈالکر گوندہ لے بعد اسکے چھوٹے چھوٹے پیڑے بناوے اور ہر ایک کی چپاتی بناکر اوسپر گھی لگاوے اور پھر لپیٹ کر پیڑا بنادے پھر روٹی بناکر گھی لگاوے پھر لپیٹ دے اسی طرح کئی مرتبہ کرے

بالآخر اوسکی چپاتی بیلن سے بنا کر ماہی توے مین پکاوے۔ لذت اسکی بیان سے باہر ہے۔ اسمین بہت سی پرتین ہونگی۔

قسم۔ نان بادامی۔ بادام کی گری پاؤ بھر۔ مصری سوا پاؤ۔ گھی پانچ تولہ چھ ماشے میدہ ایک تولہ۔ انڈا مع سفیدی و زردی دو عدد۔ زعفران ایک ماشہ۔ پہلے مصری کا بہت شیرہ بنا دین پھر بادام کو خوب باریک پیسکر معہ میدہ شیرے مین ملا دین اور کفگیر سے خوب لت کرین جب خوب سرد ہو جاوے انڈے توڑ کر اوسمین ملا کر آگ پر رکھ دین اور گھی ملا کر خوب کفگیر سے چلاتے جاوین بعد اسکے آگ سے اوتار کر ایک سینی مین کاغذ بچھا کر مثل روٹی اوسکو پھیلا دین اور ایک سینی اوپر ڈہانک کے اوپر نیچے نرم آنچ دیوین نہایت درجہ عمدہ اور لذیذ ہوگی۔ اور اس روٹی مین خستگی بھی بہت ہوتی ہے۔

قسم۔ نان خرما۔ میدہ آدہ سیر۔ خرما آدہ سیر۔ گھی پاؤ بھر۔ دودہ سیر بھر۔ گلاب آدہ پاؤ۔ نمک ڈیڑہ تولہ۔ پہلے میدے مین نصف گھی ڈالکر خوب مَسلے پھر دودہ مین نمک گھولکر اوسے سخت گوندھے اور چھوارہ کو گلاب مین پیسکر مثل برہی روٹی کے درمیان مین پیڑون کے بھر کر پکاوے اور اوسی طرح کونچ کر گھی لگاتا جاوے اور سرخی آنے پر دودہ اور پانی کا چھینٹا دیکر اوتار لے۔ اسیطرح تمام میوہ جات کی روٹی پک سکتی ہے اور نہایت خوش مزہ ہوتی ہے۔

قسم۔ نان پنیری۔ میدہ آدہ سیر۔ گھی پاؤ بھر۔ دودہ آدہ سیر۔ پنیر ڈیڑہ پاؤ۔ نمک نو ماشے خمیر چھ ماشے۔ دہی آدہ پاؤ۔ زعفران دو ماشے۔ پہلے پاؤ بھر پنیر خوب باریک کتر کر ہمراہ گھی کے میدے مین ملا کر خوب مَسلے اور دودہ مین خمیر و زعفران ملا کر اوسے خوب گوندھے تھوڑا توقف کرے کہ قدرے خمیر اوٹھ آوے بعد اسکے جسقدر باریک روٹیان منظور ہون بنا کر ایک سینی پر کاغذ بچھا کر رکھدے اور دوسری سینی اوپر ڈہانک دے اور بقیہ پنیر کے باریک رق کاٹکر روٹی پر لگا دے اور نیچے اوپر نرم آنچ دیوے نہایت لذیذ ہوگی

قسم ۔ نان زردی ۔ میدہ آدھ سیر ۔ گھی پاؤ بھر ۔ دودھ آدھ سیر ۔ دہی پاؤ بھر ۔ پہلے میدے کو چھ ماشے خمیر ڈالکر نصف گھی اور سب دودھ سے گوندھے ۔ آٹا اسکا مثل دوسری روٹیون کے آٹے کے رہے اور قبل دودھ سے گوندھنے کے خوب مسلے جب خوب گوندھ چکے تھوڑی دیر چھوڑ دے کہ خمیر اوٹھ آوے مگر بہت نہ اوٹھنے دے اسکے بعد بقیہ گھی اوسمین ملاوے اور روٹیان حسب خواہش بناکر اوسپر دونون جانب قدرے قدرے دہی لگاوے اور اگر مرغوب طبع ہو تو دہی لگاوے اور ماہی توے مین رکھکر حسب قاعدہ گوندکر پکاوے ۔

قسم ۔ کلچہ ۔ میدہ ایک سیر ۔ شکر ایک سیر ۔ گھی سوا پاؤ ۔ دودھ ایک سیر ۔ زعفران دو ماشے ۔ گلاب کیوڑہ دو تولہ تولہ بھر ۔ پہلے میدے مین پاؤ بھر گھی ڈالکر خوب مسلے اسکے بعد شیرہ شکر کا چست بناکر اوسکے ہمراہ پکایا ہوا دودھ اور میدہ گوندھے پھر چھوٹی چھوٹی ٹکیان بناکر تنور مین یا بسکٹ کی بھٹی خواہ ماہی توے مین رکھکر پکاوے اور بعد کو تھوڑا تھوڑا گھی گلاب اور کیوڑہ سے خوشبو کیا ہوا اوسپر مل دیوے اور پھر قدرے اوسکو سینک کر کام مین لاوے ۔ گھی کو گلاب اور کیوڑے سے اسطرح خوشبو کرتے ہین کہ گھی مین قدرے گلاب اور کیوڑہ ڈالکر جوش دین جب گلاب اور کیوڑہ جل جاوے اوتار لین ۔

قسم ۔ تافتان رسمی ۔ میدہ ایک سیر ۔ گھی ایک چھٹانک ۔ دودھ ایک سیر ۔ انڈا ایک عدد ۔ خمیر ایک تولہ ۔ زعفران ایک ماشہ ۔ نمک دو تولہ ۔ اگر مرغوب طبع ہو زیرہ سیاہ چھ ماشے ۔ سیاہ دانہ تین ماشے ۔ پہلے میدے کو نصف گھی دیکر خوب ملین پھر نمک دودھ مین ملاکر اوس سے گوندھین تھوڑی دیر بعد خمیر اور بقیہ گھی و زعفران و انڈا مع سیاہ دانہ و سیاہ زیرہ یا بغیر اسکے ملاکر گوندھین (یا سیاہ دانہ و سیاہ زیرہ اوپر روٹیون کے لگانے کو رکھ چھوڑین) بعد تیاری خمیر تافتان بناکر خواہ تنور مین یا ماہی توے پر پکا دین ۔

قسم ۔ تافتان خاصگی ۔ میدہ ایک سیر ۔ دودھ دو سیر ۔ بالائی پاؤ بھر ۔ گھی پاؤ بھر ۔ بادام پاؤ بھر نمک تین تولہ ۔ خمیر ایک تولہ ۔ زعفران تین ماشے ۔ پہلے دودھ کو خوب جوش کر لین جب سرد ہو جاوے

بعد اسکے میدے مین نمک خمیر ڈالکر دودھ سے خوب گوندہین اور تھوڑا ٹھہر کر اوسمین بالائی و گھی و زعفران ملاکر پھر گوندھین اور اگر چاہین بادام پیسکر ملا دین یا تافتان پر باریک ہوائی کتر کے لگانے کو رکھہ چھوڑین جب خمیر تیار ہوجاوے تافتانین بناکر بہ ترکیب مذکورۂ بالا ماہی توے خواہ تنور مین پکا دین نرم و خوش ذائقہ ہونگی۔

قسمے۔ شیرمال رسمی۔ میدہ سیر بھر۔ گھی پاؤ بھر۔ نمک دو تولہ۔ خمیر ایک تولہ۔ دودھ سوا سیر پہلے دودھ کو جوش کرے جب ٹھنڈا ہوجاوے نمک و خمیر گھولکر اوس سے خوب میدہ گوندھے بعد اسکے تھوڑا توقف کرکے اوسمین گھی ملاکر خوب اچھی طرح مکی دے اور نرم رکھکر چھوڑ دے جب خمیر اوٹھہ آوے پیڑے جتنے بڑے منظور ہون بناکر قدرے توقف کرے بعد اسکے بشکل بیضاوی روٹی بناکر اوسپر چار انگلیوں سے بیچ سے لیکر ایک کنارہ تک جس طرف کا سرا کم ہو نشان کھینچ دیوے اور تنور مین لگا دے مگر آنچ کوئلے کی ہونا چاہیے جب قدرے سرخی معلوم ہو دودھ کا چھینٹا دیکر اوتار لیوے۔

قسمے۔ شیرمال خاصگی۔ میدا ایک سیر۔ گھی عمدہ مسکہ آدہ سیر۔ دودھ دو سیر۔ نمک آدھی چھٹانک بالائی آدہ پاؤ۔ زعفران تین ماشے۔ خمیر ایک تولہ۔ پہلے میدے کو بالائی و نمک و خمیر ملاکر دودھ سے بطریق مذکورۂ بالا گوندھے بعد اسکے توقف کرکے گھی و زعفران ملاکر چھوڑ دے جب خمیر اوٹھہ آوے پیڑے بناکر ایک کپڑا بھیگا ہوا ڈہانک دے اور بہ ترکیب مذکورہ پکاوے گرم دودھ کا چھینٹا قدرے گڑ ملاکر دیوے بہت خوش مزہ و نرم ہوگی۔

قسمے۔ باقرخانی رسمی۔ میدہ ایک سیر۔ گھی پاؤ بھر۔ دودھ سیر بھر۔ بیضۂ مرغ ایک عدد۔ خمیر ایک تولہ۔ نمک آدھی چھٹانک۔ نمک میدے مین ملائین اور کچے دودھ سے خمیر ملاکر خوب گوندھین جب خمیر تیار ہوجاوے ایک روٹی بناکر سینے مین پھیلا دین اور اوپر نیچے گھی لگاکر مثل تھوڑی پراٹھے کے بیچ سے بذریعہ چھری تراش کر لپیٹ لین اور پیڑا بناکر قدرے توقف کرین پھر اوسکو پھیلاکر گھی لگا دین اور تراش کر لپیٹ لین اور اسی طرح چند بار کرین

یہانتک کہ جسقدر گھی نسخے مین مندرج ہے یا اوس سے جتنا زیادہ کرنا منظور ہو جذب
جاوے بعد اسکے بقدر خواہش پیڑے بناکر ایک گیلی صافی سے چھپاکر توقف کرے پھر
روٹی بناکر مثل پراٹھہ تنوری پکاوے جب سُرخی آجاوے سفیدی بیضۂ مرغ دودہ مین ملاکر چھینٹا
دیوے اور اوتار لے۔ چاہے اس روٹی پر کچھہ نشان بھی کردے یا کوچ دے۔

قسم۔ باقرخانی خاصگی۔ میدا سیر بھر۔ گھی تین پاؤ۔ بالائی پاؤ بھر۔ مغز بادام تین چھٹانک۔
زعفران تین ماشے دودہ دو سیر۔ خمیر ایک تولہ۔ انڈا ایک عدد پہلے میدے کو موافق ترکیب
مذکورہ بالا گوندھے بعد اسکے اگر بادام اندر ملانا منظور ہو ملادیوے ورنہ موافق ترکیب مذکورہ
بالا روٹی بناکر ہر دو جانب گھی لگاوے اور پھر اوسکو لپیٹ کر پیڑا بناکر روٹی بناوے اسی طرح
تمام گھی اوسمین صرف کردے پھر قدرے توقف کرے اور روٹیان بناکر ہوائی بادام کی باریک
کتری ہوئی ایک جانب لگاکر تنور یا ماہی توے پر مثل پراٹھہ کو نچکر پکاوے۔

قسم۔ نان گھی۔ میدا سیر بھر۔ گھی سوا پاؤ۔ گوشت تین پاؤ۔ لونگ۔ الائچی۔ دارچینی۔ ہر ایک
چھ چھ ماشے دہنیا۔ نمک۔ پیاز۔ لہسن۔ ادرک۔ آدہی آدہی چھٹانک۔ پہلے گوشت کو باریک
قیمہ کرکے کل لہسن و دہنیا اور نصف مصالحہ کے ہمراہ بطور یخنی خوب پکائین جب خوب گلجاوے
اوسکو تھوڑے گھی سے لونگ ڈالکر بگھار دیوین بعد اسکے شوربہ لیکر اوس سے میدہ گوندہے
اور قیمہ کو باریک پیسکر ہمراہ بقیہ گھی و مصالحہ پسا ہوا و عرق پیاز و ادرک کے ملادی اور حسب
خواہش اوسکی روٹیان بناکر ماہی توے مین اوپر نیچے آنچ دیکر پکاوین عجب خوش ذائقہ ہوگی
قسم۔ نان بیضوی۔ یعنے انڈے کی روٹی۔ میدا سیر بھر۔ گھی ڈیڑہ پاؤ۔ انڈے پندرہ عدد
خشخاش پون پاؤ۔ نمک و دہنیا آدہی آدہی چھٹانک۔ ادرک۔ پیاز۔ ایک ایک چھٹانک۔
مرچ سیاہ نو ماشے۔ خشخاش کو پیسکر اوسکے پانی سے میدا گوندہین اور اسکے بعد انڈے توڑکر
ہمراہ جملہ مصالحہ باریک شدہ کے معہ نمک و گھی میدے مین ملاکر خوب گوندہین اور ماہی توے
مین حسب خواہش روٹی بناکر پکاوین نہایت نرم و خوش ذائقہ ہوگی۔

قسم - نان خطائی ریشمی - میدہ پاؤ بھر - خمیر چھ ماشے - نمک چھ ماشے - قند چھٹانک بھر - گھی آدہ پاؤ - دودھ بقدر حاجت - میدہ کو جملہ اشیا ڈالکر گوندھے اور قدرے توقف کرے پھر چھوٹے چھوٹے پیڑے بناکر ایک ٹکڑے پر ٹین کے رکھے اور ایک انگریزی چولھے مین آگ روشن کرے جب خوب دہک جاوے آگ نکال کے اوس ٹین کے ٹکڑے کو جسپر پیڑے رکھے ہین اوسمین رکھکر مُنہ بند کردے تھوڑی دیر کے بعد دیکھے جب رنگ اوسکا بادامی ہوجاوے نکالکر گھی اوسپر لگاوے اور پھر رکھہ دیوے جب گھی سوکھہ جاوے نکال لے - اور اگر تھوڑا سا مغز بادام بقدر آدہ پاؤ کے اسمین ملایا جاوے تو زیادہ خوش مزہ ہوگی -

قسم - نان خطائی خاصہ - روا سیر بھر - قند یا مصری سیر بھر - بالائی پاؤ بھر - بادام پاؤ بھر - گلاب و کیوڑہ ڈہائی ڈہائی تولہ - گھی آدہ سیر - سفیدی انڈے کی تین عدد - پہلے گھی مین گلاب اور کیوڑہ ڈالکر جوش دین یہانتک کہ گھی صرف رہجاوے اور گلاب و کیوڑہ جل جاوے اس سے گھی نہایت خوشبودار ہوگا - بعد اسکے روا نصف گھی مین بریان کرے مگر نیم بریان اور ایک روز توقف کرے پھر قند کا شیرہ تیار کرے اور بادام و بالائی و میدہ بریان و گھی اور سفیدی انڈے کی ملاکر خوب مسلے کہ ایک ذات ہوجاوے بعد ایک پیسہ کے پیسہ پیسہ بھر کے پیڑے بناکر ماہی توے مین کاغذ بچھاکر سب پیڑے رکھدے اور دوسرا کاغذ اوسپر ڈہانک کر ایک سینی اوپر ڈہانک دے اور اوپر نیچے آنچ نرم دے جب خوشبو آجاوے دیکھے اگر رنگ بادامی ہوگیا ہو اوتار لے بعد ٹھنڈی ہوجانے کے نکالے بہت خستہ ہوگی

قسم - نان خطائی قسم اعلیٰ - اسکی یہ صفت ہے کہ مُنہ مین رکھنے کے ساتھہ گھل جاتی ہے اور ایسی خوش ذائقہ ہوتی ہے کہ قابل بیان نہین لائق تناول رؤسا و امرا کے ہے - میدہ نہایت عمدہ و تازہ ایک چھٹانک - گھی عمدہ پاؤ بھر - شکر سفید پاؤ بھر - کشنیز یا چھ ماشے - زعفران ایک ماشہ - آٹا سنگھاڑے کا خوب باریک دو تولہ - ان سب اشیا کو ایک قلعی دار ظرف مین

نوٹ - ماہی توے کے نیچے آنچ کوئلے کی ہونا چاہیے -

خوب مَسلے کہ سب ایک ذات ہوجاوین اور گاڑہا پن آجاوے ایک کاغذ ماہی توے مین بچھا کر تھوڑا تھوڑا مثل بڑیون کے توڑدے اور اوسپر سینی ڈہانک دے نیچے اوپر نرم آنچ دیوے مگر مُنہ ماہی توے کا سینی سے خوب بلادے بلکہ آٹے سے بند کردو کہ بخارات نہ نکلین جب خوشبو آنے لگے اور پختہ ہوجانے کا یقین ہوا تیار لیوے مگر جب ٹھنڈا ہوجاوے اوسوقت کھولکر دیکھے ایسی خوشرنگ وخوش ذائقہ وخوشبودار ہونگی کہ قابل بیان نہین۔ مگر یہ نسخہ موسم سرا مین بنایا جاتا ہے گرمی مین اچھی طرح نہین درست ہوتا ہے کیونکہ یہ عام قاعدہ ہے کہ جسقدر زیادہ گھی کی چیزین پکائی جاتی ہین وہ سب موسم سرا مین خوب گھی جذب کرتی ہین۔ لیکن اسکا آٹا بہت پھینٹا جاتا ہے۔

قسم ۳۴۔ نان ختائی اکبری۔ یہ نان ختائی واسطے اکبرشاہ بادشاہ دہلی کے تیار کیجاتی تھی رواایک تولہ گھی پاؤ بھر۔ شکر پاؤ بھر۔ کتیرا تین ماشے۔ تیکھر چہ ماشے۔ پہلے کتیرہ وتیکھر کو نہایت باریک حل کرکے گھی شکر رَوَہ مین ملادین اور لگن مین ڈالکر ہتیلی سے اسقدر ملین کہ سب ایک ذات ہوکر گاڑہا ہوجاوے پھر اوسے ماہی توے مین کاغذ بچھاکر نان ختائی جسقدر بڑی یا چھوٹی منظور ہو بناکر رکھین اور حسب دستور مذکورہ بالا پکاکر تیار کرین مگر ملحوظ خاطر رہے کہ یہ نسخہ بھی موسم سرا مین بنایا جاتا ہے۔

قسم ۳۵۔ سموسہ۔ میدا سیر بھر۔ گھی پاؤ بھر۔ نمک تین تولہ۔ گوشت آدہ سیر۔ لونگ۔ دارچینی الائچی۔ ہر ایک چھہ ماشہ بھر۔ پیاز ایک چھٹانک۔ ہلدی آدھی چھٹانک۔ لہسن آدہی چھٹانک دہی آدہ پاؤ۔ مرچ سیاہ وسُرخ ہر ایک چھچھ ماشے۔ پہلے گوشت کو قیمہ کرکے اوسمین لونگ۔ الائچی پیاز۔ لہسن۔ ملائے اور دارچینی پیس کر ہمراہ دہی ونمک ایک تولہ کے ڈہائی چھٹانک گھی مین بگھار دے اور جب قیمہ تیار ہوجاوے میدہ کو ڈیڑہ چھٹانک گھی اور دو تولہ نمک دیکر گوندہے اور پوری بناکر اوسمین قیمہ مذکور بھردے اور ہر ایک پوری کو دوہرا کرکے کنارے پر اوسکے مروڑی دیتا جاوے اور ایک ٹین کے ٹکڑے پر رکھکر بھٹی مین

بسکٹ کی رکھدے نہایت عمدہ وخوش ذائقہ ہونگے۔ اگر بھٹی ممکن نہو تو مثل نان خطائی کے
ماہی توے مین پکاوے۔

قسم - میوہ دار سموسہ - اگر بجاے قیمہ کے میوہ بھرنا منظور ہو تو پستہ - بادام - کشمش چھوارہ
کھوپرہ - ہر ایک ایک چھٹانک - بہت باریک کتر کر بریان کرکے مثل قیمہ بھر کر بطریق مذکورۂ
بالا پکاوے - اگر قدرے شکر میوہ مین ملادیوے تو اور بھی خوش ذائقہ ہونگے۔

قسم - سموسہ میٹھا - اگر میٹھے میوہ دار منظور ہون تو میدہ ایک سیر - شکر ایک سیر - پستہ - بادام
کشمش - چھوارہ - کھوپرہ - ہر ایک ایک چھٹانک - دودہ بقدر حاجت - گھی پاؤ بھر - پہلے
میوہ کو باریک کتر کر ایک چھٹانک گھی مین بریان کرے بعد اسکے پاؤ بھر شکر اوسمین چھڑک کر
رکھہ چھوڑے - اور میدہ مین تین چھٹانک گھی ملاکر شیرہ تین پاؤ شکر کا کرکے اوسے گوندھے
اور پوریان بناکر بطریق مذکورۂ بالا بجاے قیمہ کے میوہ ایک ایک پوری مین رکھکر سموسہ
بناوے اور اوسکو بھٹی یا ماہی توے مین رکھکر پکالیوے نہایت خوش ذائقہ ہونگے۔

قسم - نہایت خستہ سموسہ ورقی - میدا ڈیڑہ سیر - گھی تین پاؤ - نمک چار تولہ - دودہ ڈیڑہ سیر
زعفران دو ماشے - پہلے میدہ آدہ سیر لیکر اوسمین آدہ پاؤ گھی اور ڈیڑہ تولہ نمک ڈالکر دودہ
سے گوندھے اور اوسکی روغنی روٹی پکاوے بعد اسکے اوسکو خوب ملکر آدہ پاؤ گھی مین اچھی
طرح بریان کرکے اور زعفران پیس کر ملادے پھر ایک سیر میدے مین آدہی چھٹانک نمک ڈالکر دودہ
سے گوندھے اور اوسکے چھوٹے چھوٹے پیڑے بناوے ہر ایک پیڑے کے خوب پتلی پوری
بناوے اور اوسپر گھی ملے اور پھر اوسکو مثل پراٹھے کے بیچ سے کاٹکر لپیٹے اور پھر پیڑا بنا
اسیطرح مکرر عمل کرے جب تک گھی ختم نہو آخر کو پوری پر گھی ملکر اوسمین وہی ملیدہ بریان شدہ
بھر دے اور مثل سموسہ مروڑی دیکر بطریق مذکور پکاوے۔

قسم - بسکٹ سخت - میدہ آدہ سیر - مکھن ایک چھٹانک - دودہ بقدر حاجت - نمک تولہ
مکھن کو اسقدر دودہ مین ملاکر گرم کرے کہ میدا اوسمین گوندہ جاوے بعد اسکے چھوٹے چھ

پیڑے بنادے اور بیلن سے ہولٹکیان بناکر ایک ٹین کے ٹکڑے پر جماوے اور جا بجا ایک کانٹے سے بسکٹ پر سوراخ کردے اور بھٹی مین رکھکر منہ بھٹی کا بند کردے تھوڑی دیر مین تیار ہوجاوینگے۔ اسی طرح نان پاؤ بھی تیار کیا جاتا ہی لیکن اوسکا خمیر قدرے اس سے نرم اور سانچہ اوسکے لیے ضروری ہی مگر گوندہائی بہت ہوتی ہے۔ اسکی بھٹی اسطرح بنائی جاتی ہی کہ چارون طرف پتلی دیوار اوٹھاکے ایک طرف طاق کے برابر زمین سے ملا ہوا ایک در چھوڑ دیتے ہین اور اوپر کسی ایسی چیز سے مثل سلاخ آہنی کے پاٹری آتشین کردہ جل نسکین رکھکر پاٹ دیتے ہین جب اوسکو گرم کرنا منظور ہو اوسکے اندر لکڑی کی سخت آنچ کردین کہ وہ خوب گرم ہوجائے جب دہوان باقی نرہے اوسوقت بسکٹ کا ظرف اوسمین رکھا جاتا ہے۔

قسم۔ بسکٹ شیرین۔ میدا سیر بھر۔ شکر سیر بھر۔ گھی چھٹانک بھر۔ گھی کو میدے مین ملا کر شکر کا شیرہ کرکے ملادے اور موٹی روٹی کے موافق گرم پانی سے گوندہکر بسکٹ کی طرح بیلن پر ٹکیان بناوے اور بموافق بیان مذکورۂ بالا بھٹی مین رکھدے۔

قسم۔ عمدہ شیرین۔ سوجی یعنے روا پاؤ بھر۔ دودہ بقدر حاجت۔ گھی چھٹانک بھر۔ شکر آدہی چھٹانک۔ خمیر تولہ بھر۔ سوجی کو شکر اور گھی اور خمیر ڈالکر خوب پھینٹے پھر دودہ سے مثل آٹے کے گوندھکر چھوٹی چھوٹی ٹکیان موافق قاعدۂ مذکورۂ بالا بناکر پکا دے۔

قسم۔ بسکٹ اعلی شیرین۔ میدہ آدہ سیر۔ شکر آدہ سیر۔ گلاب دو تولہ۔ دہنیا پسا ہوا ایک تولہ انڈے سات عدد۔ گھی آدہ پاؤ۔ ان سب کو باہم اچھی طرح ملاوے اور سفوف چھنے کا کئی دفعہ کرکے ملاوے اور گوندھے بعد اسکے جس سانچہ مین جس قطعہ کا چاہے بھر کر ٹکیان بنالے پھر ایک انڈے کو خوب ساتھ کر ہر ایک پر ملے اور قدرے قدرے شکر چھڑک دے پھر بہت نرم آنچ کی بھٹی مین ایک ٹین کے ٹکڑے پر رکھکر رکھدے جب وہ پھول جاوین نکالے اور جب بھٹی ٹھنڈی ہوجاوے پھر اوسی مین رکھدے کہ رات بھر اوسی مین رہے نہایت ذائقہدار ہوگا

قسم ۱۶۳ ملیدہ روے کا۔ روا ایک سیر۔ گھی پاؤ بھر۔ پستہ۔ بادام۔ کشمش۔ کھوپرہ۔ چرونجی۔ ہر ایک ایک ایک چھٹانک۔ مصری آدہ پاؤ۔ شکر سفید تین پاؤ۔ روے کو پہلے گھی مین بھونے جب رنگ ہلکا بادامی آجاوے اوسوقت اوتارلے اور اوسمین کچھ ٹھنڈا ہوئے پر شکر اور میوہ باریک کترکر ڈالے اور مصری کی چھوٹی چھوٹی کرچین کرکے ڈالدے ایسا لطیف ملیدہ ہوگا کہ قابل بیان نہین۔

قسم ۱۶۴۔ چپاتی یا موٹی روٹی کا ملیدہ۔ روٹی آدہ سیر۔ گھی آدہ پاؤ۔ شکر ڈیڑہ پاؤ۔ گرم روٹی کو خوب باریک ملکر اوسمین گھی و شکر ملادے نہایت لذیذ ہوگا۔

قسم ۱۶۵۔ روغنی روٹی کا ملیدہ۔ روغنی روٹی خستہ پکی ہوئی خوب ملے اور فی سیر تین پاؤ شکر اور پاؤ بھر میوہ اوسمین ملاوے نہایت عمدہ ملیدہ ہوگا۔ اور اسی طرح خستہ شیرمال کا بھی ملیدہ بنایا جاتا ہی کہ وہ سب سے اعلےٰ ہی۔

قسم ۱۶۶۔ باجرے کا ملیدہ۔ باجرے کی روٹی حسب ترکیب مذکورہ فصل نان سادہ پکاکر گرم گرم اوسکو مل ڈالے جب خوب باریک ہو اوسمین فی سیر پاؤ بھر گھی اور نہایت سفید عمدہ دانہ دار گرد آدہ سیر ڈالکر ملادیوے عجب ذائقہ ہوتا ہی۔

قسم ۱۶۷۔ نان لب چوڑ۔ یہ عجیب طرح کی روٹی ہوتی ہی۔ ترکیب اسکی یہ ہی۔ میدا ایک سیر۔ گھی آدہ سیر۔ نمک دو تولہ۔ دودہ بقدر حاجت۔ زعفران تین ماشے۔ اول میدے کو نمک ڈالکر دودہ سے گوندہے اور زعفران پیسکر اوسمین ملادے مگر میدا مثل دوہری روٹی کے آٹے کے نرم رہے بعد اسکے روٹیان بناوے اور دو دو روٹیون کے درمیان مین گھی اچھی طرح لگاوے اور اونکا منہ آپسمین خوب چسپان کردے کہ گھی نکل نجاوے اور توے پر یا ماہی توے مین نیچے اوپر آگ رکھکے پکاوے مگر نرم آنچ درکار ہی۔ اور یہ روٹی جاڑے مین بہت اچھی طرح پکتی ہی اور گرمی مین گھی اچھی طرح سے نہین اوٹھاتی ہے۔ ایسی خوش مزہ روٹی ہوتی ہی کہ قابل بیان نہین۔

فصل تیسری ذکر مین پکوان کے

قسم ۱ - پوری - میدہ یا باریک عمدہ آٹا ایک سیر گھی پون پاؤ - نمک آدہی چھٹانک پہلے میدے کو نمک ڈالکر خوب اچھی طرح سے گوندھے جسقدر سخت ممکن ہوسکے اوتنی ہی نرم پوری ہوگی پھر تہوڑی دیر توقف کرکے چھوٹے یا بڑے جیسے منظور ہون پیڑے بناکر بیلن پیڑے پر پوری بناوے کیونکہ ہاتھ سے سینی پر بنانے مین اوسکی نرمی کم ہوتی ہے اور اچھی طرح پھولتی نہین ہے پھر کڑہائی مین گھی ڈالکر تلنا شروع کرے اور اگر روز پوریان پکانا منظور ہو جیسے اکثر ہنود مین ہمیشہ روز پوری کہانے کا دستور ہے تو اوسکی ترکیب یہہ ہے کہ کڑہائی مین سیر بھر گھی بھر دے اور پوریان تلنا شروع کرے مثلاً اگر سیر بھر کی تلی گئین تو زیادہ سے زیادہ پون پاؤ گھی صرف ہوگا بقیہ گھی چھانکر او سنہار رکھے دوسرے روز پھر جسقدر پکانا منظور ہو اوسکے موافق حساب سے گھی اوس بقیہ گھی مین ملاکر پکاوے اسیطرح روز بقدر آٹے کے گھی ملاکر پکاوے اس سے یہ فائدہ ہے کہ اول سے آخر تک پوریان عمدگی کے ساتھہ اوترین گے جیسے کہ آخر مین پوریان بوجہ کم ہوجانے گھی کے خراب ہوتی ہین یہ خرابی اوسمین نہوگی - بعد ایک مہینے کے یہ گھی کل کسی مین صرف کر ڈالے اور پھر نیا گھی لیکر اسی طرح پکاوے -

قسم ۲ - خستہ پوری - میدا ایک سیر گھی ڈہائی پاؤ - نمک آدہی چھٹانک - پہلے آدہ پاؤ گھی کو میدے مین ملاوے بعد اسکے نمک کو دودہ مین گھولے اور زعفران پیس کر ملاوے اور اوسی دودہ سے میدے کو خوب سخت اچھی طرح گوندھے پھر بطریق مذکورۂ بالا اوسکو نرم آنچ پر تلے نہایت خستہ ہوگی

قسم ۳ - آلو کی پوری - میدا ایک سیر - آلو ایک سیر - گھی تین پاؤ - نمک چھٹانک بھر - زعفران تین ماشے - پہلے آلو کو اوبال ڈالے پھر چھیل کر ملنا شروع کرے اسقدر کہ بالکل مسکہ ہوجاوین مگر ریشے نرہین ورنہ خرابی واقع ہوگی بعد اسکے میدہ ملاکر بقدر حاجت دودہ سے گوندھے اور زعفران پیسکر ملادیوے مگر سخت گوندھے اور بطریق مذکور پوریان پکاوے ابقدر نرم و خوش ذائقہ

ہونگی کہ قابل بیان نہین - بیلن پٹرے پر پوری بنانا چاہیے اور اسی طرح بجائے آلو کے
اروی کی اگر پوری پکاوے تو وہ بھی لذیذ ہوگی - مگر اروی سیر بھر میدے مین آدہ سیر ہونا
چاہیے - اسمین نرم آنچ درکار ہے -

قسم - ماندہ پوری - میدہ سیر بھر - گھی سیر بھر - دہی چکہ پاؤ بھر - نمک آدہی چھٹانک - اول
میدے مین دہی ملاکر آدہ پاؤ گھی ملاوین اور گرم پانی سے نمک ملاکر سخت گوندہین اور تھوڑی دیر
توقف کرکے پھر آدہ پاؤ گھی ملاکر اچھی طرح اوسکو گوندہین اور قدرے توقف کرکے پوریان بڑی
اور باریک بذریعہ بیلن پٹرے کے بناکر موافق ترکیب مذکورۂ بالا نرم آنچ پر پکاوین نہایت
نرم ولذیذ وخستہ ہونگی کہ بیان سے باہر ہے -

قسم - برہمی پوری - دال نخود آدہ سیر - میدا ایک سیر - نمک تین تولہ - پودینہ سبز ایک چھٹانک
پیاز آدہ پاؤ - لونگ اور الائچی خرد دو دو ماشے - مرچ سیاہ وسرخ چھہ چھہ ماشے گھی آدہ سیر
پہلے دال کو مع ایک تولہ نمک وپیاز ولونگ والائچی ومرچ سیاہ وسرخ خوب جوش کرے
کہ گل جاوے بعد اسکے دال کو باریک پیس لے اور پودینہ سبز باریک کترکر ملاوے - پھر میدے کو
مع ایک چھٹانک گھی وبقیہ نمک دودہ یا پانی سے گوندہے اور مثل برہمی پراٹھے کے دو پیڑون
کے درمیان مین پور بھرکے بدستور پوری پکاوے اسکے لیے نرم آنچ چاہیے بہت خوش مزہ ہوگی -

قسم - خاصگی برہمی پوری - میدہ ایک سیر - دال نخود سیر بھر - گھی ڈیڑہ سیر - دارچینی لونگ
الائچی - کلان ایک دو دو ماشے - مرچ سیاہ وسرخ چھہ چھہ ماشے - زعفران تین ماشے - ادرک
دو تولہ - نمک چھٹانک بھر - دہی چکہ پاؤ بھر - پہلے دال کو جوش کرکے پاؤ بھر گھی مین بھونے
جب نیم پخت ہوجاوے دہی مع نمک دو تولہ کے ڈالکر پھر بھونے یہانتک کہ دہی جذب ہوجاوے
اور دال خوب بھن جاوے اوسمین سب مصالحہ پیسکر ملادیوے اور رکھہ چھوڑے بعد اسکے میدے
کو پاؤ بھر گھی ودیگر دودہ یا پانی سرد سے گوندہے اور پوریان بناکر دال بھرکر گھی مین پکاوے
ایسی خوش مزہ ہونگی کہ قابل بیان نہین اور اسیطرح دال ماش کی بھی پوریان پکتی ہین -

قسم ششم میٹھی برہی پوری - اگر میٹھی برہی پوری پکاوے تو دال مین ایک سیر شکر سفید کا قوام
چست بناکر بعد بھوننے کے بجائے بہی کے دے اور جب یہ شیرہ دال مین سوکھہ جاوے
اوتار لے مگر اس حالت مین صرف مرچ سیاہ ڈالی جاویگی یا وہ بھی نہ ڈالے جیسا پسند ہو
بعد اسکے دال کو پیس ڈالے اور بطریق مذکورۂ بالا پوریون مین بھر کے پکاوے نہایت ہی
خوش ذائقہ ہونگی - میدے مین بجائے تین تولے کے ڈیڑہ تولہ نمک ڈالا جائیگا -

قسم قیمہ پوری - میدہ ایک سیر - گوشت اور گھی ایک ایک سیر - دارچینی - لونگ - الائچی
ہر ایک دو دو ماشے - مرچ سیاہ و سُرخ تین تین ماشے - پیاز پاؤ بھر - ادرک - دھنیا - ڈیڑہ
دو تولہ - لہسن آدہی چھٹانک - دہی آدہ پاؤ - نمک چھٹانک بھر - نیبو کاغذی پانچ عدد - پنیر
پاؤ بھر - زعفران تین ماشے - پہلے گوشت کا قیمہ کرکے خوب دہووے اور دہی و ادرک ملاکر پتیلی
مین پاؤ بھر گھی ڈالکر دو گٹھی پیاز کتر کر بریان کرکے نکال لے بعد اسکے دارچینی - لونگ -
الائچی - مرچ سیاہ و سُرخ - پیاز - دہنیا - لہسن - خوب باریک پیسے اور دو تولہ نمک کے
ساتھہ گھی مین ڈالکر بھونے بعد اسکے گوشت قیمہ کیا ہوا ڈالے اور بھونے جب بھون چکے
تھوڑا پانی دیکر پکاوے - کہ اچھی طرح سے گل جاوے جب پانی خشک ہو پیاز بریان شدہ
نیبو کے عرق مین مع زعفران حل کرکے مع پنیر قیمہ مین ڈالدے پھر میدہ مین آدہ پاؤ گھی اور
بقیہ نمک دیکر پانی یا دودہ سے گوندھے اور قیمہ ہرے ٹہر کر قیمہ مثل پورے کے بھر کر پوریان تلے اور اگر
چاہے تو قیمہ مین ساگ میتھی کا ڈالکر پکاوے -

قسم ۵ میٹھی پوری میوہ دار - میدا سوا سیر - گھی ایک سیر - پستہ - بادام - چرونجی - کھوپرہ -
خرما - ہر ایک آدہ آدہ پاؤ - مصری ڈیڑہ پاؤ - عرق ادرک دو تولہ - الائچی - لونگ - دارچینی
ہر ایک دو دو ماشے - نمک تولہ بھر - پہلے پاؤ بھر میدا لیکر ڈیڑہ چھٹانک گھی ملاکر پانی سے
گوندھے اور اوسکو ٹکیہ بناکر تل لیوے بعد اسکے اوس تلی ہوئی ٹکیہ کو خوب باریک ملکر مصالحہ
پسا ہوا مع میوہ باریک کترا ہوا اور عرق ادرک و مصری سب کو باہم ملاکر رکھے باقی میدے

کو ایک تولہ نمک اور آدہ پاؤ گھی ملا کر ٹھنڈے پانی سے گوندہے اور پوریان بنا کر دو دو پوریون کے درمیان مین مثل پوری کے وہ میوہ رکھہ کے تلے نہایت خوش مزہ ہونگی۔

قسم۔ میٹھی پوری سادی بغیر میوہ۔ میدہ ایک سیر۔ گھی آدہ سیر۔ مصری یا شکر سفید تین پاؤ۔ تل آدہ پاؤ۔ زعفران دو ماشے۔ دودہ سیر بھر۔ میدے مین آدہ پاؤ گھی ملاوے اور شکر سفید کا شیرہ دودہ مین چست بنا کر میدے مین ملاوے اور زعفران دیگر دودہ سے گوندہے پھر بقدر خواہش پوری بنا کر اوسپر ہر دو جانب تل لپیٹے اور بطریق مذکور بریان کرے۔

قسم۔ دودہ پوری۔ پہلے بطریق مذکورہ فصل نان سادہ چھوٹی روٹی باریک دودہ کی پکاوے اگر میوہ کو از منظور ہو قبل روٹی پکانے کے میوہ ملاوے اور بقدر پوری کے روٹی پکاکر پھر شیرہ چست سفید شکر کا تیار رکھے اور اوس ان پوریون پر حسب طریقہ معروف چڑہاوے

قسم۔ پوری شکر قند۔ شکر قند سرخ ایک سیر۔ میدہ پاؤ بھر۔ نمک دو تولہ۔ اگر شیرین منظور ہو شکر تین پاؤ۔ گھی ایک سیر۔ شکر قند اوبال کے چھیل ڈالے اور میدہ ملا کر خوب مسلے پھر نمک یا شیرہ دیکر اوسکو گوندہے اور پوریان بیلن پٹرے پر بنا کر تلے۔

قسم۔ بالائی کی پوری۔ بالائی آدہ سیر۔ لیکن نہایت عمدہ ہو اور اوپر کی پرت ہو نیچے کی کورا نہو۔ میدہ آدہ پاؤ۔ زعفران دو ماشے۔ نمک نو ماشے۔ اگر شیرین منظور ہو شکر ڈیرہ پاؤ۔ گھی آدہ سیر۔ بالائی کو میدہ مین خوب ملاوے اور قدرے آگ پر رکھے مگر خوب چلاتا جاوے بعد اسکے نمک و زعفران ملاوے اگر میٹھی منظور ہون قبل آگ پر رکھنے کے شکر ملاوین آگ پر رکھین جب خوب بستہ ہو جاوے باریک باریک پوری بنا کر گھی مین تلے۔

قسم۔ پوری سنگھاڑے کی۔ آٹا سنگھاڑے کا سیر بھر۔ میدا پاؤ بھر۔ گھی آدہ سیر۔ دودہ سیر بھر آدہی چھٹانک۔ اگر میٹھی منظور ہون تو شکر سیر بھر۔ آٹا سنگھاڑے کا میدہ مین ملا کر آدہ گھی اوسمین ملاوے بعد اسکے اگر نمکین منظور ہو تو نمک۔ اگر شیرین منظور ہو تو قوام شکر کا دودہ سے گوندہے پھر اوسکی پوریان بنا کر تلے نہایت عمدہ ہونگی۔

قسم کچوری ۔ میدا سیر بھر ۔ دال ماش آدہ سیر ۔ ادرک چھٹانک بھر ۔ مرچ سیاہ ۔ لونگ دارچینی ہر ایک دو دو ماشے ۔ نمک تین تولہ ۔ گھی تین پاؤ ۔ ماش کی دال کو بھگوئین اور دہو کر معہ مرچ و دیگر مصالحہ اور ایک تولہ نمک کے پیٹھی پیسین اور میدہ کو پاؤ بھر گھی و دیگر خوب ملاوین پھر بقیہ نمک ڈالکر مثل پوری کے آٹے کے گوندہین اور چھوٹی چھوٹی پوریان بناکر دو دو کے درمیان مین پیٹھی بھر کر نرم آنچ پر تلین نہایت خستہ اور خوش مزہ ہونگی ۔

قسم سموسہ ۔ میدہ و گوشت و گھی ہر ایک ایک ایک سیر ۔ دارچینی ۔ لونگ ۔ الائچی چھوٹی ہر ایک دو دو ماشے ۔ مرچ سیاہ و سرخ تین تین ماشے ۔ پیاز پاؤ بھر ۔ ادرک ۔ دہنیا دو دو تولہ ۔ لہسن چھٹانک بھر ۔ نمک چار تولہ ۔ دہی آدہ پاؤ ۔ زعفران دو ماشے ۔ چربی بکری کی آدہ پاؤ ۔ پہلے گوشت کا قیمہ کرکے پاؤ بھر گھی مین بریان کرے لونگ ۔ الائچی ۔ دارچینی مرچ سیاہ و سرخ ۔ دہنیا ۔ زعفران ۔ لہسن پیس کر ہمراہ دہی اور دو تولہ نمک کے قیمہ مین ڈالدے اور اوسکو بھون کر گلا کر دو پیازہ تیار کرے اگر زرد منظور ہو ہلدی آدہی چھٹانک بھی پیسکر ڈالے بعد اسکے میدہ کو بقیہ نمک ڈالکر معہ آدہ پاؤ گھی کے گوندھے اور پوریان بناکر ایک جانب بکری کی چربی اور اسکے ہموزن گھی ملا کر ملے اور اوسی جانب قیمہ تیار کیا ہوا تھوڑا تھوڑا رکھکے ہر پوری کو دوہرا کرکے اوسکے منہ کو مروڑ دے کہ کھل نجائے بعد اسکے بطریق مذکور تلے

قسم میوہ دار سموسہ ۔ اگر میوہ دار منظور ہو بجاے دو پیازہ قیمہ کے پستہ ۔ بادام ۔ خرما کشمش ۔ کھوپرہ ۔ ہر ایک ایک چھٹانک خوب باریک کتر کر گھی مین بریان کرکے پوریون مین الگ الگ بھر کر بطریق سموسہ بناکر حسب ترکیب مذکورۂ بالا تلے ۔

قسم شیرین میوہ دار سموسہ ۔ اگر شیرین منظور ہو تو میوے مین بعد بھوننے کے ہموزن شکر سفید خشک ملادیوے اور اگر بالکل شیرین منظور ہو تو میدے مین بھی بجاے نمک فی سیر سیر بھر شکر سفید کا قوام ملاکر میوہ شکر آمیز بھر کر بطریق مذکورۂ بالا تلے بہت خوش مزہ ہونگے ۔

قسم تکونے ۔ میدہ اور گھی و گوشت و مصالحہ بطریق مذکورۂ بالا لیکر ترکیب مذکور عمل مین

اور سے صرف اسی قدر فرق ہے کہ سموسہ ایک پوری کا بنایا جاتا ہے اور ٹکوے نصف پوری کے بنائے جاتے ہیں اگر شیرین میوہ دار منظور ہو تو اوسکا وزن مثل سموسہ شیرین میوہ دار کے سیر یہ بھی مثل سموسہ کے نہایت خوش مزہ ہوتے ہین۔

قسم خستہ سموسہ بغیر میوہ و قیمہ۔ میدا سوا سیر گھی سوا سیر نمک آدہی چھٹانک۔ دودھ سیر بھر زعفران تین ماشے پہلے پاؤ بھر میدہ مین ایک چھٹانک گھی اور کل زعفران اور چہہ ماشے نمک دیکر دودہ سے گوندہے اور اوسکی روغنی روٹی پکا کر اوسکو خوب باریک مل ڈالے اور پون پاؤ گھی مین اوسکو خوب بریان کرکے رکھ لے بعد اسکے میدہ و بقیہ نمک اور دودہ سے گوندھکر اور اوسمین پاؤ بھر گھی ملاوے پھر اوسکی پوریان بنا کر ہر ایک مین یہ ملیدہ بریان کیا ہوا بھر کر سموسہ بنا کر تلے عجب خوش مزہ و خستہ ہونگے کہ بیان سے باہر ہے۔

قسم۔ اگر یہ میٹھا دینا منظور ہو تو اوسمین بعد بریان کرنے کے ڈیڑہ پاؤ شکر سفید قوام کرکے ملا دین یہ بہتر ہوگا کہ خشک ملا دیوین اور پوریون مین بھر کر بدستور بریان کرین۔

قسم۔ اگر کل میٹھے سموسہ بنانا منظور ہون تو بعد تیاری سموسہ ڈیڑہ سیر شکر کا شیرہ جو تیار رہے سموسہ پر بذریعہ چمچہ کے چڑہاوے ایسے خوش ذائقہ ہونگے کہ قابل بیان نہین مگر نمک میدے مین شیرینی دینے کی حالت مین نہ ڈالا جاویگا۔ بورکا میدا ہو خواہ پوری کا یا بنا ہے تو میدہ گوندھنے مین شکر بعد گھی ملانے کے شیرہ کرکے بور اور پوری مین ملاوے۔

قسم سموسہ مٹر۔ میدا سیر بھر گھی تین پاؤ۔ نمک ساڑہے تین تولہ۔ دال مٹر خشک یا سبز آدہ سیر مرچ سیاہ۔ لونگ۔ دارچینی۔ ہر ایک دو دو ماشے۔ پودینہ سبز ایک چھٹانک۔ مرچ سُرخ تین ماشے۔ پیاز آدہ پاؤ پہلے دال مٹر کو مرچ سیاہ و سرخ و لونگ و دارچینی و پیاز ڈیڑہ تولہ نمک ڈالکر خوب اوبال ڈالے کہ اچھی طرح گل جاوے اوسوقت اوسکو پیس کر آدہ پاؤ گھی مین بریان کرے اور پودینہ کتر کر ڈالدے بعد اسکے میدہ کو بقیہ نمک اور آدہ پاؤ گھی ملا کر خوب گوندہے اور پوریان بنا کر بجائے قیمہ کے مٹر کے بھرتہ کو بھر کر سموسہ بنا کر تلے

نہایت خوش ذائقہ ہونگے اور اسی طرح سے چنے کی دال کے اور مسور کی دال کے سموسے بھی پکائے جاتے ہین

قسم۔ سہال۔ میدا ایک سیر۔ گھی ڈیڑھ سیر۔ دودھ بقدر حاجت۔ نمک دو تولہ۔ میدے کو آدہ سیر گھی مین ڈالکر خوب مسلے بعد اسکے نمک دودھ مین گھولکر اوس سے میدا گوندھے اور بڑی بڑی چار روٹیان اوسکی بناکر اوسپر چوپارہ خط بناوے اور نرم آنچ پر تلے نہایت خستہ وخوش مزہ ہوگا

قسم۔ شاخین۔ میدا سیر بھر۔ گھی سیر بھر۔ شکر آدہ سیر۔ پہلے شکر کا قوام کرکے رکھ لے اور میدے مین پاؤ بھر گھی ملاکر اسکے بعد شکر کا قوام ڈالکر بقدر حاجت دودھ سے گوندھے اور اوسکی چوکھونٹی روٹی بناکر ایک طرف سے لگا رہنے دے اور ایک ایک اونگل کے اوپر کاٹ دیوے اور گھی مین تلے نہایت عمدہ اور سرخ رنگ خوش مزہ ہونگے۔

قسم۔ اندرسے۔ میدہ چاول کا ایک سیر۔ شکر آدہ سیر۔ خمیر تولہ بھر۔ گھی آدہ سیر۔ میدے کو شکر کے قوام مین مع خمیر وآدہی چھٹانک گھی خوب گوندھے اور تھوڑا توقف کرے بعد اسکے کہ خمیر ہوجاوے چھوٹی پوریون کی طرح بیلن سے بیل کر تلے لیکن نرم آنچ درکار ہے۔

قسم۔ گولیان اندرسے کی۔ میدہ چاول کا سیر بھر۔ خمیر تولہ بھر۔ شکر آدہ سیر۔ تل پاؤ بھر۔ گھی آدہ سیر۔ موافق ترکیب اندرسے کے اسکو بھی گوندھے اور بعد خمیر ہوجانے کے چھوٹے چھوٹے ٹکڑون پر تل لپیٹ کر تلے نہایت خوش مزہ ہونگی۔

قسم۔ لچھے۔ میدا سیر بھر۔ گھی دو سیر۔ نمک تولہ بھر۔ خمیر چھہ ماشے۔ میدے کو بقدر حاجت دودھ سے مع نمک گوندھے اور خمیر ملاکر توقف کرے جب خمیر تیار ہو اوسوقت گھی لیکر پاؤ بھر کا پیڑا بناوے اور اوسکو ایک حلقہ کی طرح بڑھاوے اور چار اونگلیون پر لپیٹ لے پھر حلقہ بناوے اور لپیٹ لے مگر تھال مین گھی ہو کہ برابر اوسپر خوب اچھی طرح لگتا جاوے جسقدر ممکن ہو حلقہ بنا بناکر لپیٹ لے اسی طرح کل خمیر کو بنالے اور چھوٹے چھوٹے پیڑے بناکر اوسکو بقدر پوری پھیلاکر گھی مین ڈالے اور نرم آنچ پر تلے۔ اگر شیرین منظور ہو شیرہ چست تیار رہے پچھوا اوتار کر اوسمین ڈالدے نہایت خوش ذائقہ ہونگے۔

قسم ۲ گلگلہ۔ میدا سیر بھر۔ شکر سفید سیر بھر۔ گھی آدہ سیر۔ شکر کا شیرہ کرکے میدے کو اوس
گوندہے اور جب مثل شہد کے پتلا ہوجاوے اوسوقت پھینٹتا جاوے یہانتک کہ اوسمین
بُلبُلے اوٹھین غرض جسقدر پھینٹے گا اوسیقدر عمدہ ہوگا اور نرم آنچ پر جتنے بڑے منظور ہون تلے
قسم ۳ خاصگی گلگلہ۔ میدا سیر بھر۔ شکر سفید ڈیڑہ سیر۔ گھی دو سیر۔ خمیر تولہ بھر۔ بالائی یا ربع
دودہ سیر بھر۔ زعفران تین ماشے۔ پہلے میدے مین پون پاؤ گھی خوب ملا دے اور شیرہ شکر
کا دودہ مین بنا کر خمیر ملا کر اوس سے میدہ گوندہے اور پتلا کرتا جاوے مگر ہاتھ کو گردش
کے ساتھ چلاوے جب مثل شہد کے پتلا ہوجاوے زعفران پیسکر ملاوے اور ٹہر جاوے
کہ خمیر ہوجاوے بعد اسکے اوسکو بطریق مذکورۂ بالا جتنے بڑے منظور ہون تلے ایسے نرم و خستہ
ہونگے کہ قابل بیان نہین جسقدر پھینٹا جاویگا اوسیقدر عمدہ اور زنبوردار ہوگا۔
قسم ۴ گلگلہ کھویا۔ دودہ سیر بھر۔ نشاستہ پاؤ بھر۔ مغز بادام چھٹانک بھر۔ شکر سفید آدہ سیر
گھی سیر بھر۔ اول دودہ کو نشاستہ ڈالکر پکاوے کہ مثل شہد کے گاڑہا ہوجاوے اوسمین تھوڑا
گھی ملا کر ہر گلگلہ مین ایک ایک گری بادام کی رکھکر تلے اور شیرہ شکر کا تار بند تیار رکھے اور گلگلہ
تلکر اوسمین ڈالتا جاوے نہایت خوش مزہ ہونگے۔ مگر آنچ نرم رہے ورنہ اندر خام رہنے کا خوف ہے
قسم ۵ گلگلہ انبہ۔ میدہ سیر بھر۔ آم کا رس تین سیر۔ شکر سفید ایک سیر۔ گھی آدہ سیر۔ دارچینی
پسی ہوئی دو ماشے۔ میدہ کو آم کے رس مین ہمراہ دارچینی کے خوب لت کرنے اور شیرہ
تار بند تیار رکھے اور گلگلہ اوتار کر اوسمین ڈالتا جاوے آنچ نرم رہے۔
قسم ۶ دوسرا طریق۔ میدہ ایک سیر۔ گھی ایک سیر۔ آم کا رس تین سیر۔ شکر سفید ایک سیر
دارچینی دو ماشے۔ میٹھی دال ماش کی ڈہائی سیر۔ میدے مین آدہ پاؤ گھی ڈالکر آم کا رس
دارچینی میٹھی ماش۔ کر خوب لت کرے اور نرم آنچ پر پکاوے نہایت خوش مزہ ہونگے
قسم ۷ صرف دہی کے گلگلے۔ دہی چکہ آدہ سیر۔ میدہ چار تولہ۔ دودہ آدہ پاؤ۔ گھی
مغز بادام چھٹانک بھر۔ کھویہ آدہ پاؤ۔ دہی اور کھویہ کو میدے مین ملا کر خوب لت کر

اور ایک چھٹانک گھی اوسمین ملاکر سبز گلگلے مین ایک ایک بادام کی گری رکھکر تلے اور ادہ شکر کا شیرہ تار بند کرکے اوسمین تلے ہوئے گلگلے ڈالتا جاوے۔

قسم گلگلہ جوار - جوار چھوٹی یا بڑی سیر بھر شکر سفید سیر بھر - گھی آدہ سیر - دہی ڈیڑہ چھٹانک جوار کو پانی مین بھگو کر اوسکو کوٹے کہ بھوسی اوتر جاوے جب گری نکل آوے خشک کرکے پھر کوٹے بعد اسکے بہت باریک پیسے اور شکر و دہی ملاکر ایک کپڑے مین باندھے اور ایک پتیلی مین پانی ڈالکر اوسکو لٹکاکے جوش دے مگر وہ پوٹلی پانی سے الگ رہے کہ صرف بھاپ اوسمین لگے جب آٹا گرم ہوجائے اوسوقت اوسکو نکالکر لت کرے اور چھٹانک بھر گھی ملاکر بقیہ گھی مین گلگلہ بناکر تلے نہایت خوش ذائقہ ہونگے مگر آنچ نرم رہے۔

قسم شیر گلگلہ - کہ جسکو موتی گلگلہ بھی کہتے ہین - میدہ ایک سیر - گھی ایک سیر - شکر سفید ایک سیر - دہی آدہ پاؤ - پہلے دودہ کو خوب جوش کرے یہانتک کہ چمچہ پر لپٹنے لگے پھر ایک چھٹانک گھی میدہ مین ڈالکر خوب مسلے بعد اسکے دہی دیکر خوب ملاوے پھر نیم گرم دودہ کپیا ہوا ڈالکر خوب لت کرے اور بقیہ گھی مین ڈالکر گلگلے تلے۔

قسم گلگلہ شکر قند - شکر قند سرخ ایک سیر - میدا آدہ پاؤ - شکر سفید تین پاؤ - گھی سیر بھر پہلے شکر قند کو ابال کے چھلکہ دور کرے اور خوب مسلے کہ سرمہ سا ہوجاوے اوسکے بعد میدہ ملاکر خوب مسلے پھر شکر کا قوام کرکے ملادے اور خوب لت کرکے حسب دستور گلگلے تلے۔

قسم گلگلہ دال مسور - دال مسور دلی ہوئی سیر بھر - میدا ایک پاؤ - گھی سیر بھر - شکر سیر بھر - پہلے دال مسو بھگو کر پیس ڈالے اور میدہ ملاکر خوب لت کرے بعد اسکے شکر کا شیرہ بناکر اوسمین ڈبوے اور خوب لت کرے پھر حسب دستور گلگلے تلے بہت خوش مزہ ہونگے۔

قسم آلو کے گلگلے - آلو سیر بھر - میدا پاؤ بھر - شکر تین پاؤ - گھی سیر بھر - دودہ سیر بھر - پہلے آلو کو ابال ڈالے اور چھلکہ دور کرکے مسلے یہانتک کہ مثل میدے کے ہوجائے مگر سل پر نہ پیسے کہ خراب ہوجائےگا بعد اسکے میدہ مین ملاکر معہ شکر دودہ سے خوب گوندہ کر لت کرکے

اور ایک چھٹانک گھی اوسمین ڈالدے پھر تھوڑی دیر توقف کرکے شل کیک کورہ بالا تشتے پکاوے
نہایت خوش ذائقہ اور نرم ہونگے۔ اسیطرح اروی کے بھی گلگلے پکائے جاتے ہین۔
قسم کھجور۔ میدہ سیر بھر۔ شکر تین پاؤ۔ گھی سیر بھر۔ کیوڑہ چھٹانک بھر۔ پہلے شکر کا تار بند
شیرہ کرکے اوسمین کیوڑہ دیوے اور اوسمین آدہ پاؤ گھی ملاکر میدے کو سخت گوندہے اور کھجور
بناکر گھی مین نرم آنچ پر تلے نہایت خوش مزہ ہوگی۔
قسم خاصگی کھجور۔ میدہ سیر بھر۔ شکر سیر بھر۔ گھی سواسیر۔ زعفران تین ماشے۔ کیوڑہ
چھٹانک بھر۔ دودہ سیر بھر۔ بالائی پاؤ بھر۔ دہی آدہی چھٹانک۔ پہلے میدے کو آدہ پاؤ گھی
دیکر خوب ملین بعد اسکے قدرے پانی کا چھینٹا دیکر ڈہانک دین بعد ایک گھنٹے کے دہی
ملاکر شکر خشک ملادین اور خوب مسلین پھر قدرے توقف کرکے بالائی و زعفران معہ کیوڑہ
حل کرکے دیوین اور دودہ جوش کرکے اوسے سخت گوندہین اور بدستور کھجور بناکر
تلین ایسی نرم و خستہ اور خوش ذائقہ ہونگی کہ قابل بیان نہین۔
قسم کھجور خرد۔ میدہ سیر بھر۔ گھی سیر بھر۔ شکر تین پاؤ۔ دودہ بقدر حاجت۔ بالائی آدہ پاؤ
میدے مین ایک چھٹانک گھی اور بالائی ملاکر خوب مسلین بعدہ دودہ سے سخت گوندہکر بہت
چھوٹی چھوٹی کھجورین مثل بن یعنی قہوہ سالم کے بناکر تلین نہایت عمدہ ہونگی۔
قسم پھلکی۔ بیسن چنے یا مٹر کا نہایت باریک و عمدہ ایک سیر۔ گھی آدہ سیر۔ نمک تین تولہ
پیاز آدہ سیر۔ پودینہ ایک چھٹانک۔ مرچ سیاہ و سرخ پانچ پانچ ماشے۔ لونگ تین ماشے
بیسن کو دو تولہ گھی اور ایک تولہ خمیر و نمک دیکر پہلے مثل موٹی روٹی کے آٹے کے گوندہے
اور لونگ و مرچ سیاہ و سرخ۔ اور نصف پیاز پیسکر اوسمین ڈالے اور تھوڑا تھوڑا پانی
دے دیکر خوب لت کرے بعد اسکے پودینہ و پیاز باریک کترکر اوسمین ڈالے اور تھوڑا
توقف کرے کہ خمیر ہو جائے بعد اسکے اوسکی پھلکیان تلے نہایت نرم و خوش ذائقہ ہونگی۔
قسم دہی کی پھلکیان بیسن کی۔ اگر دہی کی پھلکیان منظور ہون تو چکہ دہی لے اوسمین مرچ

ونمک واسن بقدر ذائقہ ڈالکر گرم گرم پھلکیان اوتار کر پہلے لہسن کے سرد پانی مین ڈالکر اور قدرے توقف کرکے (جسکو غوطہ دینا کہتے ہین) دہی مین ڈالتا جاوے مگر دہی نہ بہت گاڑھا رہے اور نہ بہت پتلا ہوئے اگر مرغوب طبع ہو تو قدرے زیرہ سفید دہی مین ملاوے مگر جسقدر بیسن پھلکی کا زیادہ پھینٹا جاویگا اسیقدر عمدہ طور سے شگفتہ ہوکر دہی پیئیگی اور ٹھوس ہوگی

قسم ۔ آلو کی پھلکیان ۔ میدہ آدہ سیر ۔ آلو آدہ سیر ۔ نمک آدہی چھٹانک ۔ مرچ سیاہ و سرخ زیرہ ہر ایک چار چار ماشہ ۔ گھی آدہ سیر ۔ آلو کو اوبال ڈالے اور چھیل کر خوب مسلے بعد اسکے میدہ مین زیرہ و مرچ سیاہ و سرخ و نمک پیسکر ملادے اور آلو ملاکر گوندہے اور اتنا پتلا کرے کہ جیسے پھلکی کے لیے ہوتا ہے بعد از ان گھی مین تلے اور اسی طرح اروی کی بھی پھلکیان پکتی ہین مگر بجاے آدہ سیر آلو کے آدہ سیر میدے مین پاؤ بھر اروی دیجاتی ہے ۔

قسم ۔ میٹھی پھلکی ۔ یہ پھلکیان بھی مثل سادی پھلکی کے تیار ہونگی مگر اسمین بعض چیزین اوس سے کم وزیادہ ہین ۔ بیسن عمدہ ایک سیر ۔ گھی آدہ سیر ۔ شکر دو سیر ۔ پیاز آدہ سیر ۔ پودینہ ایک چھٹانک ۔ مرچ سیاہ تین ماشے ۔ لونگ تین ماشے ۔ خمیر ایک تولہ ۔ کیوڑہ آدہی چھٹانک زعفران تین ماشے ۔ نمک ایک تولہ ۔ پہلے شکر کا قوام چست بناکر اوسمین زعفران کیوڑے مین حل کرکے ڈالدے بعد اسکے بیسن مین پیاز و مرچ سیاہ و لونگ پودینہ پیس کر ڈالے اور خمیر و نمک و دیگر دو تولے گھی ملاکر خوب اوسکو لت کرے بعد اسکے پھلکیان تلے اور گرم گرم شیرہ مین ڈالتا جاوے بعد سرد ہونے کے نہایت ذائقہ کی ہونگی ۔

قسم ۔ برے ۔ دال ماش ایک سیر ۔ گھی آدہ سیر ۔ ادرک ایک چھٹانک ۔ زیرہ سفید ۔ لونگ مرچ سیاہ ۔ مرچ سرخ ۔ ہر ایک نو نو ماشے ۔ نمک آدہی چھٹانک ۔ دال ماش کی خوب صاف کرکے بھگو دے جب بھیگ جاوے اوسکو دہو کر پیس ڈالے اور ادرک ۔ زیرہ ۔ لونگ سیاہ و سرخ مرچ ۔ نمک پیسکر اوسمین ملادے اور خوب لت کرے بعد اسکے ایک تولہ خمیر ملاکر قدرے توقف کرے اور ایک پیالے پر کپڑہ بھیگا ہوا منڈھ کے اوسپر جسقدر بڑا برا منظور ہو

بناکر گھی مین تلے مگر ہر دفعہ کپڑے اور ہاتھ کو پانی سے تر کرتا جاوے یا ہتیلی پر بناوے بہت نرم ہونگے
قسم ۔ دہی کے بڑے ۔ اگر منظور ہون تو دہی مثل پھلکیون کے تیار کرکے گرم گرم خالی
سیر پانی مین ڈالکر قدرے توقف کرکے دہی ڈالتا جاوے مگر ایسا توقف کہ جسکو غوطہ کہتے ہین
قسم ۔ برے دہی میٹھے کے ۔ مغز پیٹھہ یا کدو پانچ سیر ۔ دال ماش ایک سیر ۔ شکر ایک سیر ۔ دارچینی
لونگ ۔ الائچی ۔ ہر ایک چھ ماشے ۔ نمک آدھی چھٹانک ۔ ادرک چھٹانک بھر ۔ دھنیا دو تولہ ۔
دہی ایک سیر ۔ گھی تین پاؤ ۔ پہلے مغز پیٹھہ یا کدو کو دہی آدہ پاؤ کم سیر بھر ڈالکر جوش دیوین اور
دال ماش کی دہوائی ہوئی کی پیٹھی پیسین اور ہمراہ نمک اور نصف مصالح کے مغز کدو جوش
شدہ مین ڈالکر خوب لت کرین اور تھوڑا توقف کرکے بقیہ آدہ پاؤ دہی دیکر پھر خوب لت کرین
اور برے بطریق مذکور بناکر پکا دین ۔ شیرہ تار بند پہلے سے تیار رہے اوسمین ڈالتے جاوین
ایسے خوش ذائقہ ہونگے کہ قابل بیان نہین آنچ نرم رہنا چاہیے ورنہ خام رہجانے کا
خوف ہے ۔ اگر بجاے ماش کی دال کے مونگ کی دال ڈالین تو دہی دال کا چوتھائی دیوین ۔
٦ قسم ۔ حرف دہی کے برے ۔ دہی سیر بھر ۔ نشاستہ خشک ڈیڑھ چھٹانک ۔ گھی آدہ سیر ۔ نمک
چھ ماشے ۔ شکر سفید دو سیر ۔ پستہ ایک چھٹانک ۔ پہلے نشاستہ پیسکر دہی مین خوب لت کرے
اور پھر حسب معمول جسطرح برے بنائے جاتے ہین بناکر اوپر اوسکے ہوائی باریک پستہ کی
لگادے اور گھی مین بریان کرکے شیرہ چست تیار کر رکھے کہ اوسمین ڈالتا جاوے اگر نمکین منظور
ہون پانی نمک ملا ہوا تیار رہے اوسمین غوطہ دیکر نکال لیوین نہایت عمدہ اور خوش مزہ ہونگے ۔
قسم ۔ میٹھے برے ۔ دال ماش ایک سیر ۔ زیرہ سفید ۔ لونگ ۔ مرچ سیاہ ۔ ہر ایک دو دو ماشے
نمک ایک تولہ ۔ زعفران تین ماشے ۔ کیوڑہ آدھی چھٹانک ۔ شکر ڈیڑھ سیر ۔ ادرک ایک چھٹانک
گھی آدہ سیر ۔ دال ماش کی بھگوا اور دہوکر پیس ڈالے اور نمک و لونگ و سیاہ مرچ ادرک
و زیرہ پیسکر ملا دے اور خوب لت کرے اور حسب قاعدہ مذکور تلے ۔ پہلے سے شیرہ شکر
کا تیار کر رکھے اور اوسمین زعفران ہمراہ کیوڑہ کے پیسکر ڈالدے اور گرم گرم برے اوسمین ڈالتا جاوے

قسم – مکھن بڑے – میدا ایک سیر۔ گھی ایک سیر۔ شکر ڈیڑھ سیر۔ کیوڑہ چھٹانک بھر۔ میدہ کو پاؤ بھر گھی میں ڈالکر خوب مسلے پھر آدھ پاؤ گھی دیکر خوب اولٹ پلٹ کر اوسکو ملے اور تھوڑا توقف کرکے نرم آنچ پر بڑے بنا کر گھی میں تلے اور شکر سفید کا شیرہ چست بنا کر تیار رکھے اور کیوڑہ اوسمین ڈالدے پھر گرم گرم بڑے اوسمین ڈالکر شیرینی اوسپر لت کرکے چڑھاوے نہایت خوش مزہ ہونگے۔

قسم – سیو نمکین – بیسن خواہ چنے کا ہو یا مٹر کا آدھ سیر۔ نمک سوا تولہ۔ مرچ سیاہ۔ زیرہ۔ لونگ دارچینی۔ ہر ایک تین ماشے۔ گھی پاؤ بھر۔ بیسن میں جملہ مصالحہ پسا ہوا اور ایک چھٹانک گھی ملاکر خوب مسلے بعد اسکے سخت گوندھے اور جھرنے کو کڑاہی پر کہ جسمین گھی کھولتا ہو رکھکر اوسپر یہ بیسن رکھے اور ہتیلی سے زور کرکے مسلے کہ نیچے بتیاں سی گرتی جاویں اور بریاں ہوں جب سرخ رنگ بادامی سی ہو جاویں بذریعہ جھرنے کے نکال لیں اگر بہت باریک منظور ہوں تو بذریعہ ڈھیکلی کے مثل سوئیں کے اسطرح بنائیں۔ ڈھیکلی چھوٹی کڑاہی پر ایسے انداز سے رکھیں کہ جھرنہ کڑاہی پر رہے اور نرم بیسن اوسمین رکھکر سیو کڑاہی میں گراوے بہت عمدہ ہونگے۔

قسم – اگر میٹھے منظور ہوں سوائے نمک اور مرچ کے سب مصالح مذکور ڈالے اور بطریق مذکور بریاں کرکے شکر یا گڑ سفید کا شیرہ تیار کرکے اوسمین ڈالدیں مگر شیرہ ایسا چست ہو کہ اوسپر جم جاوے

قسم – باجرے کی ٹکیاں – آٹا باجرے کا نہایت باریک ایک سیر۔ گڑ سفید صاف دہلی پاؤ گھی ڈیڑھ پاؤ۔ آٹے میں گڑ کا شیرہ کرکے خوب مسلے اور چھوٹی چھوٹی ٹکیاں بناکر گھی میں تلے نہایت خوش ذائقہ ہونگی۔

قسم – اروی کے پتے – دال ماش آدھ سیر۔ مرچ سیاہ و سرخ۔ زیرہ سفید۔ دارچینی۔ لونگ ہر ایک چھ ماشے۔ گھی پاؤ بھر۔ ادرک ایک چھٹانک۔ نمک سوا تولہ۔ ماش کی دال بھگو کے خوب دھوئے اور صاف کرکے اوسکی پیٹھی پیسے اور مصالحہ مذکور مع نمک پیسکر اوسمین ڈالے پھر اروی کے پتے لیکر ایک ایک پھیلا کر ایک طرف وہ پیٹھی قدرے قدرے اوسپر لگادے اور لپیٹ کر چھری سے اوسکے دو دو انگل کے ٹکڑے کاٹکر گھی میں تلے نہایت عمدہ ہونگے

اسی طرح پسته کشمش بھی تلی جاتی ہیں۔

قسم - ال ... دال ... ہر ایک پاؤ بھر نمک ... ڈالکر

ذائقہ ... ایک خوب ... کریں اور ... پہنچتی ...

نرم اور خوش ذائقہ ہوگی کہ قابل بیان نہیں۔

قسم ذکر ... کا - انڈے پانچ ... بیسن چنے کا پاؤ تولہ گھی پاؤ بھر ... پیاز ...

لونگ زیرہ الائچی ہر ایک تین ماشے - دھنیا خشک ایک تولہ - پودینہ آدھی چھٹانک - نمک

ایک تولہ - پیاز پاؤ بھر - پہلے مرچ سیاہ و مرچ و لونگ زیرہ و الائچی و دھنیا سب کو باریک

پیس ڈالے بعد اسکے بیسن میں انڈے توڑکر ملاوے اور مصالحہ مذکور ملاکر خوب پھینٹے

پھر پیاز و پودینہ باریک کترکر ملاوے اور قدرے گھی دے اور نمک ملاکر گھی میں تلے۔

اسیطرح اگر چاہے بیسن کے آلو اور سیقدر چھیل کے اوبال کر ملاوے زیادہ ذائقہ کا ہوگا۔

باب دوسرا بیان میں قورمہ قلیے سالن کباب کے اور اس میں چار فصلیں ہیں

فصل اول ذکر میں اقسام قورمہ قیمہ قلیہ یخنی وغیرہ کے

قسم قورمہ معمولی - گوشت ایک سیر گھی پاؤ بھر - لہسن - ادرک - پیاز - دھنیا - آدھی

آدھی چھٹانک - دارچینی - سیاہ مرچ - لونگ - الائچی - ہر ایک دو ماشے - دہی آدھ پاؤ

دو تولے - پہلے ادرک - دھنیا - اور تھوڑا تھوڑا لہسن و پیاز خوب باریک چھیلے اور پیاز

کترکر گھی میں تل کے نکال لے بعد اسکے گوشت کو دھوکر اوس گھی میں ڈالکے پانی اوس کا

جب بعد اسکے اوسکو بھونے پھر مصالح پسا ہوا ڈالکر خوب بھونے بعد اسکے تھوڑا لہسن

پانی ڈالکر بھونے اور دہی ڈالدے جب خوب بھون چکے پانی گلنے کے واسطے دے۔

گل جانے کے تھوڑے لعاب پر رکھکے سیاہ مرچ و لونگ نصف مسلم ڈالدے لونگ

کو الائچی کے ساتھ پیس کر چھڑک دے اور پیاز تلی ہوئی پیسکر ڈالدے اور جب آگ

نرم آنچ مین رکھدے بعد تھوڑی دیر کے مصرف مین لاوے۔
قسم۔ قورمہ خانگی زعفرانی۔ گوشت ایک سیر گھی آدہ سیر بالائی پاؤبھر۔ زعفران تین ماشے اگر سرخ منظور ہو تو دو بنگلہ پان معہ کتھہ وچونہ۔ لونگ۔ الائچی۔ جوز۔ جوتری۔ سیاہ مرچ۔ دارچینی۔ ہر ایک تین ماشے دہی آدہ پاؤ۔ لہسن ودہنیا آدہی آدہی چھٹانک۔ کیوڑہ آدہی چھٹانک۔ پیاز ایک چھٹانک۔ بادام آدہ پاؤ۔ نمک دو تولے پہلے مصالحہ حسب معمول پیس کر گوشت مین ملاکر رکھدے بعد اسکے پیاز کو گھی مین تل کے نکال کر رکھ دیوے پھر گوشت کو معہ مصالحہ گھی مین ڈالکر بریان کرے جب خوب اوسکا پانی خشک ہوجاوے اوسمین دہی اور پانی لہسن کا ڈالکر بھونے پھر پانی دیکر گلانے کو رکھدے جب گوشت گل جاوے اوسوقت بقیہ شوربے مین سے بوٹیان نکال لے اور شوربہ کو چھانکر ہمراہ بوٹیون کے پھر رکھدے اور پیاز بریان وسیاہ مرچ ولونگ والائچی ودارچینی سکو چھوڑدے اور قدرے سیاہ مرچ ولونگ مسلم بھی ڈالدے اور بالائی کو چھانکر ملادے۔ اگر زعفرانی منظور ہو زعفران کیوڑہ مین پیسکر ملائے اور اگر سرخ منظور ہو وگلوریان بنگلے پان کی بغیر ڈلی کیوڑہ مین پیسکر ڈالدے اور نرم آنچ پر رکھدے کہ سب ایک ذات ہوجاوین اور تھوڑا لعاب خشک ہوجاوے یاجسقدر لعاب رکھنا منظور ہو باقی رکھے اور بادام خوب باریک پیسکر اوسمین ملادیوے اور قدرے آنچ دیکر مصرف مین لاوے۔ نہایت عمدہ لذیذ ہوگا۔
قسم۔ قورمہ ماہی۔ گوشت مچھلی ایک سیر گھی آدہ سیر بیسن چنے کا اور دہنیا وپیاز آدہ پاؤ۔ سونف۔ زیرہ۔ مرچ سیاہ۔ ایک ایک تولہ۔ نمک دو تولہ۔ دہی پاؤبھر۔ ادرک آدہ پاؤ۔ تیل کڑوا آدہ پاؤ۔ دارچینی۔ لونگ۔ الائچی۔ ہر ایک دو ماشے۔ پہلے مچھلے کے ٹکڑے کرکے خوب دہوئین پھر تیل ملکر تھوڑی دیر توقف کرین بعد اوسکے چنے کا بیسن ملکر دہو ڈالین پھر دہی ملکر تھوڑا توقف کرین بعد اسکے سونف وزیرہ پیسکر اوس سے پارچہائے مچھلے کو دہوئین بعد اسکے دہنیا۔ ادرک۔ اور قدرے پیاز پیسکر پارچہائے مچھلی مین ملین اور پیاز کترکے گھی

مین تلین پھر پیاز نکالکر ہمراہ مصالح کے بگھار دین اور خوب بھونین جب پانی اوسکا جلجاوے
اوسوقت دہی ڈالکر بھونین پھر پانی گلنے کے موافق دیکر اوسکو گلا دین اور قدرے لعاب
باقی رکھکر اوتار لین اگر قدرے زعفران پیسکر ڈالین خوش رنگ ہوگا۔

قسم ۲ مچھلی کانٹا گلی مچھلی ایک سیر۔ گھی ایک سیر۔ نمک دو تولے۔ بیسن چنے کا و دہنیا
و پیاز ہر ایک آدہ پاؤ۔ سونف۔ زیرہ۔ مرچ سیاہ۔ ایک ایک تولہ۔ دہی سیر بھر۔ ادرک آدہ پاؤ
دارچینی۔ لونگ۔ الائچی۔ ہر ایک تین ماشے۔ مچھلی خام کیلیے کی پاؤ بھر۔ لہسن ایک چھٹانک پہلے
گوشت مچھلی کا موافق ترکیب مذکورۂ بالا دہوئے۔ اور بو اوسکی دور کرے بعد اسکے پیاز بریان
کرکے ہمراہ جملہ مصالح و دہی کے بھونے اور پانی گلنے کے موافق دیکر کیلیے کی پتلی کو دم کے
منہ اوسکا بند کردے اور شب بھر اوسکو پکاوے صبح کو کانٹا اوسکا ختم ہوجاویگا پھر
بقدر حاجت لعاب دیکر اوتار لیوے اور پیاز تلی ہوئی اوسمین ملادے۔

قسم ۳ قورمہ مرغ یا اور قسم کے جانورونکا۔ گوشت ایک سیر۔ گھی آدہ سیر۔ لونگ۔ الائچی
دارچینی۔ مرچ سیاہ۔ ہر ایک چھ ماشے۔ دہنیا آدہی چھٹانک۔ دہی و پیاز و لہسن آدہ آدہ پاؤ
نمک دو تولہ ادرک ایک چھٹانک۔ پہلے گوشت کو پاک وصاف کرکے نمک و مصالح پیس کر
لگاکے رکھدے اور پیاز تلے پھر پیاز کو نکالکر گوشت کو گھی مین ڈالدے یہانتک کہ وہ
سرخ ہوجاوے اوسوقت اوسکو دہی و لہسن کا پانی دیکر بھونے بعد اسکے پانی بقدر گلنے
کے دے بعد گلجانے کے پیاز پیسکر اوسمین ڈالے اور گرم مصالح پیسکر دے اور اوتار لیوے۔

قسم ۴ قیمہ گوشت۔ گوشت ایک سیر۔ گھی پاؤ بھر۔ اگر زرد منظور ہو ہلدی آدہی چھٹانک۔
دہی آدہ پاؤ۔ نمک دو تولے۔ لونگ۔ الائچی۔ مرچ سیاہ۔ دارچینی۔ زیرہ۔ ہر ایک تین ماشے
زعفران ایک ماشہ۔ دہنیا۔ لہسن۔ پیاز۔ ادرک۔ ہر ایک تین تولہ۔ لیمون ایک عدد۔ مرچ سرخ
مرچ چھ ماشے۔ گوشت کو قیمہ کرکے خوب پانی سے دہوئے بعد اسکے مصالح ادرک۔ دہنیا۔ سوئے
لہسن مرچ سرخ اور تھوڑی پیاز پیسکر رکھ لے اور پیاز کو گھی مین تراش کر بریان ۔

بادامی ہوجاوے نکال لے پھر اوسمین مصالح پیسا ہوا ڈالے اگر زرد منظور ہو مع ہلدی ورنہ بغیر ہلدی کے ڈالکر بھونے پھر قیمہ اوسمین ڈالے جب پانی گوشت کا جل جاوے اوسوقت لہسن کا پانی اور دہی کا دیکر خوب بھونے بعد اسکے تھوڑا پانی ڈالکر گلنے کو رکھدے بعد گل جانے کے لونگ۔ الائچی۔ سیاہ مرچ۔ زیرہ۔ دارچینی۔ باریک شدہ کے اور پیاز تلی ہوئی اور زعفران پیس کے قیمہ تیار شدہ مین یہ سب اشیا ملا دیوین اور لیمون کو تراش کر نچوڑ دے بعد اسکے اوپر سے گرم مصالح ڈالکر لون پر لگا دے بعد تھوڑی دیر کے مصرف مین لاوے

قسم قیمہ مع انڈا۔ قیمہ گوشت آدہ سیر۔ انڈے پندرہ عدد۔ گھی ڈیڑہ پاؤ۔ لونگ۔ سیاہ مرچ۔ زیرہ۔ دارچینی۔ الائچی۔ ہر ایک تین ماشے۔ لہسن۔ پیاز۔ ادرک۔ دہنیا۔ ہر ایک تین تولے نمک دو تولے لیمون ایک عدد۔ دودہ آدہ پاؤ۔ زعفران ایک ماشے۔ مرچ سرخ چہ ماشے۔ دہی آدہ پاؤ۔ پہلے قیمے کو حسب مذکورۂ بالا مصالح دیکر آدہ پاؤ گھی مین تیار کرے بعد اسکے انڈون کو ادبال ڈالے اور چھلکے دور کرکے اوسکی سفیدی و زردی الگ الگ کردے زردی کو مسلم رکھے اور سفیدی کے چھوٹے چھوٹے ٹکڑے بقدر رائی کے بیج کے کر ڈالے اور بعد اسکے زعفران پیسکر اوسمین قدرے نمک ڈالے اور اوس بقیہ پاؤ بھر گھی مین ڈالکر جوش دے کہ پانی جل جاوے گھی زرد و نمکین ہوجاویگا اور سفیدی کے قتلے اور زردی مسلم انڈے کی ڈالکر بریان کرے۔ جب خوب سرخ ہوجاوے قیمہ تیار شدہ اوسمین ڈالکر تھوڑی دیر بھونے بعد اسکے لیمو نچوڑ دے اور پیاز وغیرہ جو تلی ہوئی رکھی ہو پیس کر ڈالدے پھر گرم مصالح پیسکر اوسپر چھڑک دے اور دودہ کا چھینٹا دیکر اوسکو گرمی پر رکھدے بعد تھوڑی دیر کے مصرف مین لاوے۔ اگر زردی کو بھی مثل سفیدی کے ٹکڑے ٹکڑے کرے تو بھی بہتر ہے مگر اس حالت مین زردی کو علیحدہ ٹکڑے کرکے بریان کرے ورنہ ہمراہ سفیدی کے زردی ٹوٹ کر خراب ہوجاویگی۔

قسم قلیہ۔ قلیے اور قورمے مین صرف اسی قدر فرق ہے کہ قورمے مین ہلدی نہین پڑتی اور قلیے

مین ہلدی ڈالی جاتی ہو۔ نیز قلیے مین بنسبت قورمہ کے شوربا زائد ہوتا ہو اور قورمہ صرف لعاب پر رہتا ہو لہذا صرف ایک قسم قلیہ کی لکھی گئی۔ گوشت ایک سیر۔ گھی پاؤ بھر۔ ہلدی آدھی چھٹانک نمک چار تولے۔ اشیاے گرم مصالحہ یعنی لونگ۔ الائچی۔ زیرہ۔ دارچینی۔ مرچ سیاہ۔ ہرایک دو ماشے۔ دہی ایک چھٹانک۔ ادرک۔ دہنیا۔ پیاز۔ لہسن ہرایک ایک چھٹانک۔ مرچ سرخ چھ ماشے۔ پہلے گھی مین پیاز لال کرکے نکال لیوین بعد اسکے ہلدی۔ دہنیا۔ اور تھوڑا تھوڑا لہسن۔ پیاز۔ مرچ سرخ۔ ملاکر پیس ڈالین بعد اسکے گرم مصالح پیسکر رکھ چھوڑین اور پیاز بریان پیس کے۔ پھر گوشت کو دہوکر اوسمین ادرک اور دہی لگاکر رکھدے بعد اسکے مصالح زرد پسا ہوا گھی مین ڈالکر بھونے پھر گوشت اوسمین ڈالے اور جب پانی جل جاوے تو لہسن کا پانی دیکر خوب بھونے بعد اسکے موافق گلنے کے پانی دیکر رکھدے جب گوشت گل جاوے اوسوقت اوسکا پانی جلاکر پھر بھونے اور لہسن کا چھینٹا دیتا جاوے کہ اوس سے بو ہلدی کی جاتی رہے پھر اوسمین پانی واسطے شوربے کے بقدر خواہش دیکر اوسمین گرم مصالح اور تلی ہوئی پیاز ڈالدے اور قدرے اوسکو پکاوے بعد اسکے صرف کرے۔

قسم یخنی۔ جوکہ پلاؤ یا کسی اور کھانے مین ڈالی جاتی ہو۔ گوشت ایک سیر۔ لونگ الائچی۔ زیرہ۔ دارچینی۔ مرچ سیاہ۔ ہرایک ایک ماشہ۔ لہسن۔ پیاز آدھی چھٹانک گھی ایک چھٹانک۔ دہنیا چھ ماشے۔ نمک ایک تولے پہلے زیرہ۔ دارچینی۔ مرچ سیاہ اور قدرے لونگ و الائچی و دہنیا و پیاز و لہسن باہم پیسکر گوشت دہوئے اور اوسمین ملاکر قریب دو سیر پانی کے معہ نمک و مصالح پسا ہوا ڈالکر چڑہا دے اور نرم آنچ کرے جب گوشت خوب گلجاوے اوسوقت جس کھانے مین ملانا ہو اوسمین لونگ و پیاز و گھی سے بگھار کر ملاوے اگر صرف شوربا ملانا ہو تو شوربا چھان لے بوٹیاں علٰحدہ کرے اگر منظور ہو بوٹیاں اوسی شوربے مین تل دیوے اور چھانکر بگھارے اور طعام دیگر مین مخلوط کرے

قسم یخنی بیارون کیواسطے - یہ بھی اوسی طرح جیسا کہ مذکور ہوا پکائی جاتی ہے مگر اسمین مصالح حسب تجویز حکیم معتدل مزاج کا ملانا چاہیے اکثر اسمین کھیرے ککڑی کے بیج یا اسلیے ہے کھیرے کے تکرے عکما تجویز کرتے ہین اسیطرح بجائے گوشت بکری کے گوشت مرغ یا اوپرندکی بھی یخنی پکاتے ہین

قسم یخنی صحیح مزاج کے لوگون کے لیے واسطے قوت دل و دماغ کے - گوشت حلوان دوسیر - گھی پاؤ بھر - مغز بادام پاؤ بھر - پستہ آدہ پاؤ - بالائی پاؤ بھر - لونگ - الائچی - زعفران زیرہ - دارچینی - سیاہ مرچ - ہر ایک دو ماشے - ادرک - دہنیا - لہسن - پیاز - ہر ایک ایک چھٹانک - نمک دو تولے دہی آدہ سیر - خشخاش ایک تولے مغز تخم پیٹھہ و خیار و خیارزہ ہر ایک چھہ چھہ ماشے - پہلے ادرک دہنیا و نصف لہسن و پیاز و لونگ و الائچی اور کل سیاہ مرچ - دارچینی - زیرہ - ملاکر پیس ڈالے بعد اسکے بادام و خشخاش و مغز تخم پیٹھہ و ککڑی و کھیرا و پستہ پیسکر بالائی مین ملاوے پھر لونگ و الائچی و زعفران باریک پیسکر ہمراہ بالائی کے رکھدے بعد اسکے آدھے گھی مین پیاز بریان کرے اور اوسمین حلوان کا گوشت ڈالکر قدرے بھونے اور پھر مصالح پسا ہوا ڈالکر بھونے پھر چار سیر پانی دیکر اوسکو پکاوے جب اوسکی یخنی تیار ہوجاوے اوسوقت اوسکے گوشت کو علیحدہ کرکے شوربے کو لونگ و گھی سے بگھار دے پھر اوسمین بالائی میوہ اور مغزیات مرکب ڈالکر پکاوے اور بعد اسکے کئی مرتبہ لونگ و گھی سے بگھارے بعد تیاری پانچ تولے سے زیادہ استعمال نکرے اسی وزن سے جسقدر کم و زیادہ بنانا منظور ہو تیار کرے -

قسم - نہاری سادی - گوشت ایک سیر - گھی پاؤ بھر - ہلدی آدہی چھٹانک - دہنیا - لہسن ادرک - ایک ایک چھٹانک - میدہ ایک چھٹانک - لونگ - الائچی - زیرہ - تیزپات - مرچ سیاہ - ہر ایک تین ماشے - مرچ سرخ ایک تولہ - زعفران ایک ماشہ - دہی پاؤ بھر لیمون چار عدد - نمک تین تولے پیاز پاؤ بھر - پہلے ہلدی - دہنیا - ادرک - پیاز لہسن پھر تھوڑی مرچ سرخ تیزپات پیسکر رکھ لے بعد اسکے لونگ - الائچی - دارچینی -

زیرہ۔ سیاہ مرچ پیسکر رکھہ چھوڑے پھر نصف گھی مین قدرے پیاز بریان کرکے مصالح
پسا ہوا بھونے اور گوشت اوسمین ڈالے جب پانی گوشت کا جل جاوے اوسوقت لہسن
کے پانی و دہی سے خوب بھونے بعد اسکے پانی ڈالکر اوسکا منہ آٹے سے بند کر دے و رشب
بھر اوسمین آنچ کرے صبح کو میدہ پانی مین گھولکر اوسمین ڈالے اور خوب پکا دے بعد اسکے
تلی ہوئی پیاز پیسکر ہمراہ گرم مسالے کے اوسمین ملاکر لیمون نچوڑ دے اور پھر بقیہ گھی مین بقیہ
پیاز بریان کرکے اوسمین بگھار دے اور زعفران پیس کر ڈالدے بعد اسکے قدرے گرمی
پر رکھکر مصرف مین لاوے۔

قسم یخنی دار نہاری خاصگی۔ گوشت چار سیر۔ گھی آدہ سیر۔ بالائی پاؤ بھر۔ بادام و پستہ پاؤ
پاؤ بھر۔ الائچی۔ لونگ۔ سیاہ مرچ۔ زیرہ۔ دارچینی۔ تیزپات۔ ہر ایک چار ماشے۔ ادرک
دہنیا۔ ہلدی۔ لہسن۔ ہر ایک ایک چھٹانک۔ لیمون پانچ عدد۔ میدہ ایک چھٹانک۔ نمک
چار تولہ۔ مرچ سرخ ایک تولہ۔ دہی پاؤ بھر۔ پیاز پاؤ بھر۔ زعفران تین ماشے۔ دودہ
پاؤ بھر پہلے تین سیر گوشت کی یخنی مصالح معمولی دیکر تیار کرین بعد اسکے گوشت شوربے
مین ملکر خوب چھان لیں اور کئی مرتبہ لونگ و گھی سے بگھار دیوین بعد اسکے نصف گھی مین
پیاز تل کرکے نکال لین اور ہلدی و لہسن و دہنیا و پیاز و تیزپات و سرخ مرچ وغیرہ ملاکر
مصالح پیسین اور لونگ۔ الائچی۔ سیاہ مرچ۔ زیرہ۔ دارچینی پیسکر علیحدہ رکھہ چھوڑین پھر نصف
بادام و پستہ و کل زعفران علیحدہ پیسکر رکھدین بعد اسکے اوس گھی مین کہ جسمین پیاز بریان
کی تھی مصالح زرد بھونکر گوشت اوسمین ڈالکر اوسکا پانی جلا دین اور پھر اوسکو لہسن کے
پانی اور دہی سے خوب بھونین بعد اسکے وہ یخنی ہمراہ تھوڑے پانی کے دیکر منہ اوسکا
آٹے سے بند کر دین اور شب بھر اوسکے نیچے آنچ کرین صبح کو میدے کا لیپ دودہ مین
بناکر اوسمین ڈالین اور خوب پکا دین بعد اسکے بادام و پستے موافق ترکیب مذکور گلا کر نہاری
مین ڈالدین اور پسے ہوئے بادام و پستے اور پیاز تلی ہوئی و زعفران پیسکر و گرم مصالح

پسا ہوا دبالائی چہانکر نہاری مین ڈالین اور قدرے جوش دیکر بقیہ گھی مین پیاز بریان کرکے نہاری کو بگہارین اور لیمون نچوڑدین ایسی خوش مزہ ہوگی کہ قابل بیان نہین۔

قسم۔ بھیجہ پکانے کی ترکیب بھیجہ ایک عدد۔ گھی ڈیڑہ پاؤ۔ ہلدی نو ماشے۔ ادرک۔ دہنیا لہسن۔ پیاز۔ ہر ایک آدہی چہٹانک۔ دہی پاؤ بھر۔ لیمون ایک عدد۔ لونگ۔ الائچی مرچ سیاہ۔ زیرہ۔ دارچینی۔ ہر ایک ایک ماشے۔ نمک ایک تولے۔ زعفران ایک ماشے۔ پہلے بھیجے کو ایک جہلی مین لپیٹ کر اوبال ڈالے بعد اسکے ہلدی پیسکر گھی مین بریان کرے اور زرد گھی نصف علیحدہ نکال لے اوسمین بھیجہ ہمراہ نمک کے ڈالکر بریان کرے اور دہی و لہسن ڈالکر خوب بھونے کہ اوسکی بساہند جاتی رہے بعد اسکے لہسن و پیاز و ادرک وغیرہ پیسکر اوسی گھی مین جسمین ہلدی بریان کی تہی بریان کرے اور پھر بھیجے کو مع اوسکے گھی کے ڈالکر بھونے اور قدرے لعاب رکھکر گرم مصالحہ و زعفران پیسکر اوسمین ڈالے اور قدرے گرمی پر رکھکر اوتار لیوے اور مصرف مین لاوے۔ اسی طرح نلی وغیرہ کا گودہ بھی پکایا جاتا ہی مگر ان سب اشیا کے بھونے مین بہت کوشش چاہیے اس انداز سے بھونے کہ گھٹ سنجاوے اور خوب بھونے کہ بساہند نہ آئے۔

فصل دوسری ذکر مین اقسام سالن ترکاری اریان وغیرہ بریان کے

قسم۔ آلو کا سالن۔ گوشت آدہ سیر۔ ہلدی ڈیڑہ تولے دہنیا آدہی چہٹانک۔ آلو ایک سیر کہٹائی دو تولے۔ مرچ سیاہ و سرخ چہہ چہہ ماشے۔ لہسن و پیاز ہر ایک ایک چہٹانک۔ گھی پاؤ بھر لونگ۔ الائچی۔ زیرہ۔ دارچینی۔ ہر ایک تین تین ماشے۔ دہنیا سبز ایک تولہ پہلے ہلدی۔ دہنیا لہسن۔ مرچ سرخ۔ ملاکر پیس ڈالے اور گھی مین پیاز بریان کرکے نکال لے پھر گوشت دہوکر ہمراہ مصالحہ کے گھی مین بھونے اور تہوڑا پانی گلنے کے لیے ڈالکر رکھدے جب وہ گلجاوے اور پانی سوکھہ جاوے گوشت کو دہی اور لہسن کا پانی دیکر بھونے اور پھر آلو

کو چھیل کراوسمین ڈالے اور مع آلو کے بھونے پھر پانی بقدر شوربے کے دیکر رکھدے جب آلو گل جاوین بھیگی ہوئی کھٹائی کا پانی اور گرم مصالحہ پسا ہوا اور دہنیا ہرا کترا ہوا اور پیاز بریان پیسکر ڈالدے اور قدرے گرمی پر رکھکر اوتار لیوے اسی طرح اروی اور جملہ ترکاریون کا سالن پکایا جاتا ہے۔ مگر بعض ترکاریون کی ترکیب اور وزن جداگانہ ہے جسکا ذکر کیا جاتا ہے۔

قسم۔ گوبھی کا سالن۔ جملہ اشیای مذکورۂ بالا موافق وزن مذکور کے اسکے واسطے بھی ہونا چاہیے صرف اسکے چھیلنے کی یہ ترکیب ہے کہ پھول کے ٹکڑے ٹکڑے کرلے بالکل چھوٹے چھوٹے ٹکڑے اور اوسکی جڑ کو خوب نرم بیچ کا گودا نکالکر کاٹ کے شریک کرے اور مثل آلو کے سالن کے پکاوے چاہے قیمہ گوشت کا کرکے ڈالے چاہے بوٹیاں جیسا مرغوب ہے۔

قسم۔ آلو کا تلا ہوا سالن۔ تمام چیزین اسکے واسطے اوسی قدر اور وہی درکار ہوتی ہین جیسا کہ اوپر ذکر کیا گیا صرف گھی اسمین زائد صرف ہوتا ہے اور ہلدی بجاے آدہی چھٹانک کے ایک چھٹانک ہونا چاہیے۔ طریقہ اسکے تلنے کا یہ ہے کہ پہلے پیاز تل کر کے گھی مین سے نکال لے بعد اسکے گھی مین ہلدی پسی ہوئی ڈالے جب ہلدی بریان ہو جاوے گھی پسا کر الگ نکال لے پھر اوس گھی مین آلو یا اروی چھیل کر اور چھری یا کانٹے سے خوب اچھی طرح کوچکر کپڑے سے صاف کرکے ڈالدے پھر نرم آنچ پر بریان کرے جب سرخی پر آجاوے اوسوقت نمک کھٹائی کے پانی مین گھولکر چھینٹا دیوے بعد اسکے نکال لے اور پھر بقیہ گھی مصالحہ مین مع اوس ہلدی کے جو گھی سے نکال لی گئی تھی ڈالکر مثل مذکورۂ بالا سالن پکاوے۔

قسم۔ بنڈے کا سالن۔ گوشت آدہ سیر۔ بنڈا ایک سیر۔ گھی ڈیڑہ پاؤ۔ نمک تین تولے دہنیا۔ ادرک۔ ہلدی۔ لہسن۔ پیاز۔ ہر ایک پون چھٹانک۔ مرچ سیاہ و سرخ ایک ایک آدہ پاؤ۔ لونگ۔ الائچی۔ ہر ایک دو ماشے۔ دہنیا سبز آدہی چھٹانک۔ کھٹائی یا لیمون دہی چھٹانک۔ پہلے بنڈے کو چھیل کر اوسکے قتلے مثل ٹکونے کے بنا دے اور اوسکے

ٹکڑون کے سرے قدرے تراش کر گول کردے پھر گھی مین ہلدی باریک پیسکر بریان کرے اور بعد اسکے گھی ہلدی سے پیاکر اوسمین قتلے بنڈون کے ڈالدے اور نرم آنچ پر بریان کرنا شروع کرے جب سُرخی پر آجاوین اوسوقت نمک کھٹائی کے پانی یا لیموکے عرق مین ہمراہ قدرے لہسن کے ملاکر اوسکا چھینٹا دے کہ یہ سب چیزین اوسمین اندر تک جذب ہوجاوین پھر تمام مصالح پسا ہوا بنڈے نکالکر مع اوس ہلدی بریان کے بھوننے اور گوشت اوسمین ڈالے جب پانی اوسکا جل جاوے لہسن کے پانی اور دہی سے خوب بھوننے کے بعد پانی گلنے کے موافق دیکر رکھدے جب گوشت گل جاوے اور پانی اوسکا خشک ہوجاوے اوسوقت بنڈے کے قتلے تلے ہوئے اوسمین ڈالکر تھوڑی دیر اوسے ڈوئی مین پھراوے پھر قدرے پانی بقدر شوربا رکھنے کے دیکر آگ پر رکھدے جب دیکھے کہ بنڈے گل گئے گرم مصالح پیسکر اور دھنیا ہرا باریک کترکر اوپر ڈالدے اور قدرے توقف کرکے مصرف مین لاوے

قسم۔ شلجم کا سالن۔ شلجم ایک سیر۔ گوشت آدہ سیر۔ گھی ڈیڑھ پاؤ۔ نمک تین تولے دھنیا پیاز لہسن۔ ادرک۔ ہلدی۔ ہر ایک ایک چھٹانک۔ مرچ سیاہ و سُرخ ایک تولے دہی ڈیڑھ چھٹانک۔ لونگ۔ زیرہ۔ الائچی۔ ہر ایک دو ماشے۔ دھنیا سبز آدہی چھٹانک۔ کھٹائی آدہی چھٹانک۔ پہلے شلجم کے مثل بنڈون کے قتلے تکونے کی شکل کے چھیلکر بنادے اور اوسکو گھی ہلدی سے زرد کرے یا اسی طرح گھی مین تلے بعد اسکے ہمراہ تمام مصالحہ کے مثل مذکورۂ بالا گوشت کو ڈالکر بھوننے اور پانی و نمک وغیرہ دیکر گلادے بعد اسکے پانی اوسکا خشک کرکے شلجم کے قتلے گوشت مین ڈالکر بھوننے اور پانی گلنے کے واسطے دیکر آگ پر رکھدے جب دیکھے کہ شلجم خوب گل گئے ہرا دھنیا کترکے اور گرم مصالح پیسکر چھڑک دے اور قدرے توقف کرکے

قسم۔ سیم کے بیج کا سالن۔ گوشت ایک سیر۔ بیج سیم کے ایک سیر۔ گھی آدہ سیر۔ ہلدی آدہی چھٹانک۔ نمک ساڑھے تین تولے لونگ۔ سیاہ مرچ۔ دارچینی۔ زیرہ۔ ہر ایک تین ماشے پیاز۔ لہسن۔ ادرک۔ دھنیا۔ ہر ایک ایک چھٹانک۔ مرچ سُرخ۔ نو ماشے۔ دہی پاؤ بھر

کہٹائی یا لیمون آدہی چھٹانک۔ پہلے گوشت کا حسب معمول مع تمام مصالحہ قدرے گھی کے قیمہ تیار کرے اور نمک قیمے مین ڈالدے اور نرم آنچ پر رکھدے بعد اسکے سیم کے بیج کو چھیلکر اور تمام بقیہ گھی مین ہلدی باریک پیسکر بریان کرے اور پھر گھی پیسا کر اوسمین بیج سیم کے ڈالے اور بریان کرے بعد تھوڑی دیر کے نمک کہٹائی کے پانی یا لیمون کے عرق مین ملاکر اوسمین ڈالدے جب وہ پانی خشک ہوجاوے اوسوقت وہ قیمہ تیار شدہ اور ہلدی بریان ڈالکر خوب بھونے پھر پانی موافق گلنے کے دیکر رکھدے بعد تیاری گرم مصالح و ہرا دہنیا ڈالکر قدرے توقف کرے بہت خوش مزہ ہونگے۔

قسم۔ سیم کے بیج کا سالن ہمراہ کچنال و مٹر کی پھلیون کے۔ گوشت ایک سیر سیم کے بیج ڈیڑہ پاؤ کچنال ڈیڑہ پاؤ۔ دال مٹر سبز ڈیڑہ پاؤ گھی تین پاؤ۔ نمک چار تولے ہلدی ایک چھٹانک لونگ۔ سیاہ مرچ۔ دارچینی۔ زیرہ۔ الائچی۔ ہر ایک تین ماشے۔ پیاز لہسن۔ ادرک۔ ایک ایک چھٹانک۔ دہی پاؤ بھر۔ ہرا دہنیا آدہ پاؤ۔ مرچ سرخ چہ ماشے۔ لیمون کا عرق ایک چھٹانک۔ پہلے حسب دستور پون پاؤ گھی مصالحہ دیکر قیمہ تیار کرے بعد اسکے ہلدی پیسکر آدہ سیر گھی مین بریان کرے بعد اسکے گھی پیسا کر ہر ایک ترکاری کو جدا جدا بریان کرے اور پھر قیمہ و ہلدی بریان و ترکاریان ڈالکر خوب بھونے پھر گلنے کے موافق پانی دیکر آنچ کرے جب گل جاوے اوسوقت جسقدر لعاب رکہنا منظور ہو رکھے اور دہنیا ہرا کتر کر اور گرم مصالح پیسکر اوسپر ڈالدے اور قدرے توقف کرکے صرف مین لاوے۔

قسم۔ کرم کلے کا سالن۔ گوشت سیر بھر۔ کرم کلا ایک عدد وزنی قریب ڈیڑہ سیر گھی تین پاؤ ہلدی آدہی چھٹانک۔ زیرہ۔ لونگ۔ دارچینی۔ سیاہ مرچ۔ الائچی۔ ہر ایک دو ماشے۔ ادرک پیاز۔ لہسن۔ دہنیا۔ ہر ایک تین تولے دہی آدہ سیر۔ عرق لیمون ایک چھٹانک۔ سرخ مرچ چہ ماشے۔ ہرا دہنیا آدہی چھٹانک۔ نمک چار تولے پہلے حسب معمول مصالح و گھی پون پاؤ دیکر قیمہ گوشت کا تیار کرے اور گرمی پر رکھدے بعد اسکے ہلدی کو بقیہ گھی مین بریان کرکے

گھی پسالیوے اور اوس گھی مین گرم کلہ باریک باریک کترکے اچھی طرح بریان کرے
چاہے نصف بریان کرے اور نصف ویساہی رکھہ چھوڑے بعد اسکے اوسمین قیمہ تیار شدہ
معہ ہلدی بریان کے سب ملاکر خوب بھوننے اور چھوڑ دے بعد تھوڑی دیر کے قدرے
پانی دیکر ڈہانک دے جب تیار ہوجاوے اوسوقت دہنیا کترکرا ورگرم مصالح پیسکر چھڑک
دے پھر قدرے گرمی پر رکھدے بعد اسکے صرف مین لاوے۔

قسم ۹ کریلے کا سالن۔ گوشت ایک سیر۔ کریلا ایک سیر۔ پیاز پانچ سیر۔ ادرک۔ دہنیا پیاز
لہسن۔ ہرایک ایک چھٹانک۔ گھی ایک سیر۔ لونگ۔ الائچی۔ دارچینی۔ زیرہ۔ ہرایک چار چار ماشے
دہی دو سیر۔ مرچ سرخ ڈیڑہ تولہ۔ نمک آدہ پاؤ۔ دہنیا ایک چھٹانک۔ عرق لیمون آدہ پاؤ
ہلدی ڈیڑہ چھٹانک۔ کھٹائی آدہ پاؤ۔ پہلے حسب معمول پاؤ بھر گھی مین قیمہ گوشت کا مصالح و
نمک دیکر تیار کرے بعد اسکے کریلے کو چھیل کر باریک کترے اور نمک لگاکر خوب ملتا جاوے
اور جو کچھہ اوسمین سے کف و پانی نکلے اوسکو پھینک دے پھر نمک ڈالکر ملے اسی طرح ایسا ملے
کہ تلخی اوسکی جاتی رہے بعد اسکے پیاز کو چھیل کر خوب باریک کترے گر کچھے دار ہو پھر گھی مین
ہلدی بریان کرکے پسالیوے بعد اسکے کریلے کو ہمراہ کھٹائی کے ابال ڈالے کہ اور جسقدر اوسکی
تلخی ہو جاتی رہے۔ بعد اسکے اوسی زرد گھی مین کریلے بریان کرے پھر جب رنگ بادامی ہوجاوے
نکال لیوے بعد اسکے قیمہ و پیاز بریان و خام و کریلے بریان سب ملاکر خوب بھوننے پھر
دہی اور پانی دیکر منہ اوسکا آٹے سے بند کردے اور آگ پر چڑہا دے شب بھر خوب پکاوے
بلکہ چھہ پہر پکایا جاوے جب اوسکو کھولے اور لعاب اوسمین ہو تو خشک کردے بعد اسکے
گرم مصالح و ہرا دہنیا ڈالکر تھوڑی دیر توقف کرے بعد اسکے مصرف مین لاوے ایسے خوشمزہ
ہونگے کہ قابل بیان نہین۔ اگر بعد تیاری کے اسمین بادام پاؤ بھر اور بالائی پاؤ بھر پیس اور
چھانکر ملا دیوے تو اور بھی خوش فی الفقہ ہوگا مگر اسکو لعابدار نہین پکاتے خشک پکایا جاتا ہے۔

قسم ۱۰ کریلے سبز کا سالن۔ گوشت ایک سیر۔ کریلے سیر بھر۔ گھی ڈیڑہ سیر۔ پیاز پانچ سیر۔

ادرک ۔ دھنیا ۔ لہسن ۔ ہرایک ایک چھٹانک ۔ لونگ ۔ الائچی ۔ سیاہ مرچ ۔ زیرہ ۔ دارچینی ہر ایک چار ماشے ۔ کچی املی کی سبز پتی تین سیر ۔ نمک آدہ پاؤ ۔ دہی دو سیر ۔ زعفران تین ماشے ۔ ہلدی آدہ پاؤ ۔ کھٹائی یا عرق لیمون آدہ پاؤ ۔ بالائی و بادام و کشمش ۔ ہرایک پاؤ بھر ۔ پہلے حسب معمول مصالحا اور پاؤ بھر گھی دیکر قیمہ تیار کرے بعد اسکے اوسکو گرمی پر رکھدے اور کریلے بغیر چھیلے ہوئے کو بیچ سے کے اور نمک لگا کر خوب ملے جسقدر کٹ اوسکا نکلے پھینک دے اور پھر ملنا شروع کرے بعد اسکے جب خوب مل چکے اوسکو ہمراہ املی کی پتی کے اوبالے جب گل جاوے بیج وغیرہ اوسکے پیٹ سے نکال ڈالے کریلے سبز ہو جائینگے پھر کشمش کو بریان کرکے اور بالائی چھانکر اور بادام پیسکر کل کشمش اور نصف بادام و بالائی قیمہ مین ملاوے اور قیمہ کو کریلون مین بھر کر اوسکو تاگے سے لپیٹ دے بعد اسکے پیاز کو باریک لچھے دار کتر کر گھی زرد کرکے بریان کرے مگر نصف بریان و نصف خام رکھے پھر نمک و دہی و قیمۂ بقیہ و بالائی و بادام ملا ہوا ہمراہ کریلون کے ملا کر قدرے پانی دیکر آگ پر منہ اوسکا آٹے سے بند کرکے رکھدے اور قریب چھ پہر کے آنچ دیوے مگر آنچ نرم نرم دے جب تیار ہو جاوے ترشی و زعفران وغیرہ دیکر قدرے گرمی پر رکھکے ملاوے اور تھوڑا توقف کرکے اوتار لیوے کریلے ایسے سبز معلوم ہونگے کہ جیسے پیڑ کے ٹوٹے ہوئے ہوتے ہین ۔

قسم چھینڈے کا سالن ۔ گوشت ایک سیر ۔ چھینڈے ایک سیر ۔ پیاز ایک سیر ۔ گھی تین پاؤ ہلدی ایک چھٹانک ۔ لونگ ۔ الائچی ۔ سیاہ مرچ ۔ زیرہ ۔ دارچینی ۔ ہرایک تین ماشے ۔ دہی آدہ پاؤ ۔ دہنیا ۔ لہسن ۔ ادرک ۔ ہرایک ایک چھٹانک ۔ نمک چار تولہ ۔ ہرا دہنیا ایک چھٹانک ۔ مرچ سرخ ایک تولہ ۔ پہلے گوشت کا حسب معمول قیمہ تیار کرے بعد اسکے چھینڈون کو باریک لچھے دار کتر کر نمک دیکر خوب مسل لے کہ اوسکا کھاری پن بالکل دور ہو جاوے بعد اسکے گھی مین ہلدی ڈالکر بریان کرے اور زرد گھی نکالکر پہلے آدہین چھینڈون کو بریان کرے بعد اوسکے پیاز بریان کرکے اوسمین چھینڈے اور قیمہ وغیرہ ڈالکر

خوب بھونے اور بقدر پانی موافق گلنے کے دیکر مُنہ بند کرکے دو پہر آنچ دیوے جب تیار ہوجاے ترشی وغیرہ دیکر مصرف مین لادے۔

قسم۔ شکر قند کا سالن۔ گوشت ایک سیر۔ شکر قند دو سیر۔ گھی آدہ سیر۔ ہلدی آدہی چہٹانک ادرک۔ دہنیا۔ لہسن۔ پیاز۔ ہر ایک ایک چہٹانک۔ دہی آدہ پاؤ۔ لونگ۔ الائچی۔ دارچینی زیرہ۔ مرچ سیاہ۔ ہر ایک دو ماشے۔ کہٹائی آدہی چہٹانک۔ نمک چار تولہ۔ پہلے گوشت کو بطریق قورمہ کے گہار کر پون پاؤ گھی مین دو پیازہ تیار کرین بعد اسکے شکر قند کے قتلے چھیل دبنا کر گھی کو ہلدی سے زرد کرے اور اوسی زرد گھی مین قتلے شکر قند کے تلے بعد اسکے ہمراہ اوسکے دو پیازہ و ہلدی بھونی ہوئی ڈالکر قدرے بھونے اور تھوڑا لعاب دیکر اوسمین ترشی دے اور مُنہ ڈہانک کے گرمی پر نمک ڈالکر رکھدے تھوڑے عرصہ مین مصرف مین لاوے

قسم۔ سالن خربوزہ خام۔ گوشت سیر بھر۔ خربوزۂ خام ڈیڑہ سیر۔ گھی آدہ سیر۔ الائچی لونگ۔ زعفران۔ زیرہ۔ دارچینی۔ ہر ایک دو ماشے۔ مرچ سیاہ و سُرخ۔ ہر ایک پانچ ماشے دہی آدہ پاؤ۔ لہسن۔ ادرک۔ ہلدی۔ دہنیا۔ ہر ایک ایک چہٹانک۔ کہٹائی آدہی چہٹانک نمک چار تولہ۔ پہلے گوشت کو نصف گھی دیکر حسب معمول ہمراہ مصالحہ کے دو پیازہ تیار کرکے گرمی پر رکھدے بعد اسکے خربزہ کو چھیلکر اوسکے قتلے بناوے اور دہی و عرق ادرک و نمک اوسپر ملکر تھوڑی دیر دہوپ مین رکھدے کہ قدرے پانی اوسکا خشک ہو پھر اوسکو بقیہ گھی مین بریان کرے اور وہ گھی ہلدی سے زرد کیا ہو یا اسی طرح اور ہمراہ دو پیازہ کے خوب بھونکر قدرے پانی دیکر رکھدے بعد تھوڑی دیر کے ترشی وغیرہ دیکر قدرے توقف کرے اور مصرف مین لادے۔

قسم۔ سالن بھنڈی کا۔ گوشت ایک سیر۔ گھی آدہ سیر۔ بھنڈی آدہ سیر۔ لونگ۔ الائچی دارچینی۔ مرچ سیاہ۔ ہر ایک دو ماشے۔ ادرک۔ دہنیا۔ ہلدی۔ لہسن۔ پیاز۔ ہر ایک پون چہٹانک۔ نمک تین تولہ۔ کہٹائی ایک چہٹانک۔ پہلے تین پاؤ گوشت کا حسب معمول

ادرپیازہ و مصالح وغیرہ مع آدہ پاؤ گھی کے تیار کرے اور تا پاؤ بکار قیمہ کرکے اوسکا دوپیازہ ایک چھٹانک گھی مین ہمراہ و مصالح کے تیار کرے اور اوس قیمہ کو بھنڈیون کے پیٹ مین قدرے قدرے بھرکر اوسکو دہاگے سے باندہ دے اور پھر زردگھی ہلدی سے کرکے اوسمین تیے اور کہنائی کا پانی دیکر ہمراہ دوپیازہ کے خوب بھونکر پانی گلنے کو دے بعد تیاری گرم مصالح وغیرہ دیکر اوتار لیوے اگر بھری ہوئی منظور نہون خالی پکا دے۔

قسم۔ کدو گول یا دراز کا سالن۔ کہ وہ گول یا دراز ایک سیر۔ گوشت ایک سیر۔ گھی دو سیر ہلدی ایک چھٹانک۔ لونگ۔ الائچی۔ سیاہ مرچ۔ دارچینی۔ زیرہ۔ ہر ایک تین ماشے۔ نمک تین تولہ۔ لہسن۔ ادرک۔ دھنیا۔ ہر ایک آدہی چھٹانک۔ دہی پاؤ بھر۔ زعفران ایک ماشے مرچ سرخ نو ماشے پودینہ ہر ایک چھٹانک۔ پیاز پاؤ بھر۔ لیمون پانچ عدد۔ پہلے نصف گوشت کا قیمہ اور نصف کا قورمہ مصالح و گھی دیکر تیار کرے بعد اسکے پیاز کو بقیہ گھی مین تل کرکے نکال لے پھر کدو کو چھیل کر اوسکے قتلے بنا دے اور اوسی گھی مین اون قتلون کو نمک لگاکر بریان کرے بعد اسکے قورمہ و قیمہ کے ہمراہ ملاکر قدرے چھینٹا پانی کا دیکر آگ پر رکھدے پھر گرم مصالح اور تلی ہوئی پیاز پیسکر اوسمین ڈالے اور پودینہ کتر کر اوپر چھڑک دے اور زعفران پیسکر ملا دیوے بعد اسکے قدرے گرمی پر رکھکے صرف مین لاوے۔

قسم۔ دہنیے کا سالن۔ گوشت ایک سیر۔ ہرا دہنیا آدہ سیر۔ گھی آدہ سیر۔ نمک دہی چھٹانک لونگ سیاہ مرچ۔ زیرہ۔ دارچینی۔ الائچی۔ ہر ایک دو ماشے۔ زعفران ایک ماشہ۔ دہنیا خشک۔ لہسن۔ ہر ایک ایک چھٹانک۔ پیاز آدہ پاؤ۔ دہی پاؤ بھر۔ لیمون دو عدد مرچ سرخ تازہ نو ماشے۔ پہلے نصف گوشت کا قیمہ اور نصف کا قورمہ مصالح و گھی دیکر تیار کرے بعد اسکے دہنیا باریک کتر کر معہ قیمہ و قورمہ خوب بھونے اور قدرے پانی دیکر اوسکو آگ پر رکھدے جب دیکھے کہ دہنیا گل گیا اوسوقت گرم مصالح اور تلی ہوئی پیاز و زعفران پیسکر ڈالے اور لیمون کا عرق نچوڑ دے اور قدرے گرمی پر رکھے بعد اسکے مصرف مین لاوے۔ اور اگر

چاہے بجاے قیمہ کے کباب بنا کر ڈالدے زیادہ لذیذ ہوگا مگر لعاب دار پکاوے۔

قسم - قیمہ ساگ - قیمہ گوشت کا ایک سیر - ساگ پالک آدہ سیر - ساگ میتھی ڈیڑہ پاؤ - سویا آدہ پاؤ گھی آدہ سیر - لونگ - الائچی - سیاہ مرچ - دارچینی - زیرہ - ہر ایک دو ماشے زعفران ایک ماشہ لیمون چار عدد - نمک آدہی چھٹانک - پیاز آدہ پاؤ - ہلدی - دہنیا - لہسن - آدہی آدہی چھٹانک مرچ سُرخ چھ ماشے - پہلے گوشت کا قیمہ حسب دستور تیار کرے بعد اسکے کل ساگ ہر ایک باریک کاٹکر قیمہ میں ڈالکر خوب گھسے اور چھوڑ دے جب پانی اوسکا سوکھ جاوے اور گل جاوے اوسوقت پیاز تلی ہوئی و زعفران و گرم مصالح پیسکر ڈالدے اور لیمون اوسمین نچوڑ دے بعد تھوڑی دیر کے صرف مین لاوے اسی طرح ساگ خرفہ و مرسہ وغیرہ بھی پکتا ہے۔

قسم - پالک کے ساگ کا سالن - گوشت سیر بھر - ساگ پالک کا سیر بھر - گھی ڈیڑہ پاؤ - نمک آدہی چھٹانک - لونگ - الائچی - دارچینی - زیرۂ سفید - مرچ سیاہ - ہر ایک ایک ماشہ - پیاز آدہ پاؤ - لہسن - دہنیا - ہلدی - ہر ایک آدہی چھٹانک - لیمون چار عدد - مرچ سُرخ نو ماشے پہلے گوشت کا حسب دستور مصالح و نمک دیکر قورمہ خوب گلا کر تیار کرے بعد اسکے ساگ پالک کا باریک کترکے قورمہ مین ڈالے اور چلاکر بند کر دے جب ساگ کا پانی خشک ہو جاوے اور گل جاوے اوسوقت اوسمین پیاز بریان اور گرم مصالح پیسکر ملا دے اور لیمون اوپر سے نچوڑ دے نہایت خوش مزہ ہوگا اگر بجاے قورمہ کے کباب کے ہمراہ پکاوے زیادہ عمدہ ہوگا۔

قسم - مرچ کا سالن - گوشت کا قیمہ ایک سیر - مرچ سُرخ و سبز تازہ آدہ سیر - گھی سیر بھر پیاز پاؤ بھر - لونگ - الائچی - زیرہ - دارچینی - زعفران - ایک ایک ماشہ - ہلدی - دہنیا - لہسن آدہی آدہی چھٹانک - دہی آدہ سیر - لیمون پانچ عدد - نمک آدہی چھٹانک - پہلے گوشت کا حسب دستور مصالح و گھی وغیرہ دیکر قیمہ تیار کرے بعد اسکے مرچون کے چھوٹے چھوٹے ٹکڑے کاٹکر قدرے گھی مین بریان کرے بعد اسکے اوسی قیمۂ تیار شدہ مین ڈالکر گھسے اور جب پکے کر مرچ گل گئی اوسوقت تلی ہوئی پیاز اور گرم مصالح و زعفران پیس کر ڈالدے اور قدرے

گرمی پر رکھکر لیمون کا عرق نچوڑ کر صرف مین لاوے۔

قسم۔ گاجر کا سالن۔ گوشت ایک سیر۔ گاجر سفید سیر بھر۔ گھی آدہ سیر۔ لونگ۔ الائچی۔ زیرہ۔ دارچینی۔ مرچ سیاہ۔ زعفران۔ ہر ایک ایک ماشے۔ مرچ سرخ چہ ماشے۔ کہٹائی پاؤ بھر۔ یا املی کی پتی آدہ سیر۔ ہلدی۔ دہنیا۔ لہسن۔ نمک۔ ادرک۔ ہر ایک آدہی چہٹانک دہی پاؤ بھر۔ پہلے گوشت کا حسب معمول قورمہ تیار کرے بعد اسکے گاجر کو چھیل کر خواہ اوسکی پچہ اکین بنالے یا اسی طرح رکھہ لے اور قدرے اوسکو کانٹے سے کوچ کر پانی مین ہمراہ کہٹائی کے یا املی کی پتی لیکر جوش دے اور قدرے نمک بھی ڈالدے کہ اوسکی مٹھاس کم ہوجاوے بعد اسکے اون گاجرون کو نکالکر اونکا پانی خشک کرے اور گھی مین بریان کرکے قورمہ مین داخل کرے اور خوب بھونکر توقف کرے جب وہ خوب گل جاوے اوسوقت کھول کر اوسمین گرم مصالحہ و زعفران و پیاز بریان شدہ پیس کر ڈالے بعد اسکے لیمون نچوڑ کر ملادے اور قدرے توقف کرکے اوسکو صرف مین لاوے مگر زیادہ اہتمام اسکا یہ ہے کہ اسکی مٹھاس نکال ڈالے اوسوقت ذائقہ کا ہوگا۔

قسم۔ انڈون کا سالن۔ انڈے بیس عدد۔ گوشت آدہ سیر۔ گھی ڈیڑہ پاؤ۔ سیاہ مرچ لونگ۔ زیرہ۔ دارچینی۔ الائچی۔ ہر ایک ایک ماشے۔ ادرک۔ نمک۔ لہسن۔ دہنیا۔ ہلدی ہر ایک آدہی چہٹانک۔ دہی پاؤ بھر۔ زعفران ایک ماشے۔ لیمون چار عدد۔ سرخ مرچ چہ ماشے۔ پیاز آدہ پاؤ۔ پہلے حسب دستور گوشت کا قورمہ سفید تیار کرے بعد اسکے ہلدی پیسکر پاؤ بھر گھی مین ملے اور اوسی زرد گھی کو بچا لے پھر انڈون کو جوش کر ڈالے اور اوسی زرد گھی مین بریان کرے جب خوب بریان ہوجاوین اوسوقت قورمہ مین ڈالکر کسے اور قدرے پانی دیکر رکھدے جب پانی سوکھہ جاوے اوسوقت اوسمین گرم مصالحہ اور پیاز تلی ہوئی اور زعفران پیسکر ڈالے اور لیمون نچوڑ دے پھر ملاکر قدرے توقف کرکے صرف مین لاوے

قسم۔ انڈون کا سالن مع کباب۔ انڈے بیس عدد۔ قیمہ گوشت آدہ سیر۔ گھی آدہ سیر

لونگ - الایچی - زیرہ - دارچینی - زعفران - ہرایک دو ماشے - ادرک - دہنیا بیسن چنے کا ایک چھٹانک - خشخاش چھ ماشے - دہی آدہ پاؤ - پیاز آدہ پاؤ - لیمون کاغذی دو عدد مرچ سُرخ نو ماشے - نمک تین تولہ - پہلے گوشت کو پیسکر اوسمین سب مصالحہ معمولی کباب کا ملاکر برابر انڈون کے کباب بناوے اور اوسپر زعفران پیسکر مل دیوے یا گھی مین زعفران پیسکر لاوے اور اوسمین وہ کباب بریان کرے پھر انڈون کو موافق ترکیب مذکور اوبالکر زرد گھی مین بریان کرے بعد اسکے ہمراہ کباب کے ملاکر تھوڑا پانی دے اور پکاوے جب وہ پانی خشک ہوجاوے اوسوقت گرم مصالحہ اور پیاز بریان پیسکر ڈالے اور لیمون نچوڑکر ڈالدے اور پھر قدرے گرمی پر رکھکر صرف مین لاوے ۔۔

قسم - پھلکی کا سالن - گوشت ایک سیر - گھی آدہ سیر - لونگ - الایچی - مرچ سیاہ - دارچینی - زیرہ - زعفران - ہرایک دو ماشے - پیاز آدہ سیر - بیسن ڈیڑہ پاؤ - پودینہ ایک چھٹانک - ادرک لہسن - دہنیا - ہلدی - ہرایک ایک چھٹانک - لیمون سات عدد - نمک چار تولہ - پہلے گوشت کو قیمہ کرکے حسب دستور کباب ہمراہ مصالحہ معمولی کے بناوے یا قورمہ پکالیوے جیسا منظور ہو بعد اسکے بیسن مین پیاز و مصالحہ معمولی ملاکر پھلکیان تلے اور وہ پھلکیان ہمراہ کباب یا قورمہ لعاب دار کے کسے اور قدرے پانی دیکر پکاوے بعد اسکے پیاز تلی ہوئی و گرم مصالحہ و زعفران پیسکر ملاوے اور عرق لیمون نچوڑ دے پھر تھوڑا توقف کرکے صرف کرے ۔

قسم - بادام کا سالن - گوشت ایک سیر - گھی ڈیڑہ پاؤ - دہی پاؤ بھر - مغز بادام ڈیڑہ پاؤ - دارچینی - لونگ - الایچی - زعفران - زیرہ - ہرایک دو ماشے - پیاز آدہ پاؤ - ہلدی - دہنیا لہسن - ادرک - ہرایک ایک چھٹانک - نمک تین تولہ - کاغذی لیمون چار عدد - مرچ سُرخ نو ماشے - مرچ سیاہ - تین ماشے - پہلے گوشت کا حسب معمول قورمہ مصالحہ معمولی دیکر تیار کرین بعد اسکے بوٹیان شوربے مین سے دہوکر نکال لیوین اور شوربہ چھان ڈالین پھر بوٹیان اوسمین ڈالدین بعد اسکے بادام کو پیسکر بجائے لعاب ہمراہ دہی و تلی ہوئی پیاز و

زعفران پسی ہوئی کے اوس قورمہ مین ڈالین اور گرم مصالح پیسکر ڈالین بعد اسکے لیمون نچوڑکر قدرے گرمی پر رکھدین بعد تھوڑی دیر کے صرف کرین اسیطرح پستہ کا سالن بھی پکایا جاتا ہے

قسم ششم۔ مسلم بادام و پستہ کا سالن۔ گوشت ایک سیر۔ بادام و پستہ۔ ہر ایک پاؤ بھر۔ گھی آدہ سیر۔ دودہ ایک سیر۔ لونگ۔ الائچی۔ مرچ۔ زیرہ۔ دارچینی۔ ہر ایک دو ماشے۔ ہلدی دہنیا۔ ادرک۔ لہسن۔ ہر ایک ایک چھٹانک۔ سُرخ مرچ نو ماشے۔ نمک تین تولہ۔ بالائی پاؤ بھر۔ دہی پاؤ بھر۔ سہاگہ۔ سجی۔ پھٹکری۔ بقدر حاجت۔ عرق لیمون ایک چھٹانک۔ پیاز پاؤ بھر۔ پہلے بادام و پستہ کو پانی مین ڈالکر اوسمین تھوڑی سجی گلابی پھٹکری سہاگہ چوکیہ ڈالکر جوش دے جب خوب جوش ہوجاوے نکالکر دیکھے اگر گل گئے ہون خیر ورنہ پھر سجی۔ سہاگہ۔ پھٹکری۔ مین جوش دے جب گل جاوے تو نکالکر دودہ مین جوش دے کہ مزہ سجی وغیرہ کا جاتا رہے پھر اوسکو گھی مین بریان کرکے رکھہ لے۔ بعد اسکے گھی مین پیاز بریان کرکے نکال لیوے اور گرم مصالحہ پیسکر رکھہ لیوے پھر گوشت کو مصالحہ معمولی دیگر مع گھی وغیرہ قیمہ تیار کرے اور اوس قیمے مین بادام و پستے گلے ہوئے ڈالدے اور بالائی و دہی چھانکر اور زعفران اور تلی ہوئی پیاز پیسکر ملاوے اور قیمہ مین ڈالے پھر گرم مصالحہ چھڑک کر اوسکو قدرے گرمی پر رکھدے کہ پانی دہی کا سب خشک ہوجاوے بعد اسکے اوسکو دم پر رکھدے۔ اسی کو بادام و پستہ کے سیم کے بیجون کا سالن بھی کہتے ہین نہایت خوش مزہ و خوشبودار ہوتا ہے بعد تیاری لیمون کا عرق نچوڑ دے اور صرف مین لاوے۔

قسم ہفتم۔ اردی کے پتون کا سالن۔ گوشت ایک سیر۔ دال ماش پاؤ بھر۔ گھی آدہ سیر۔ لونگ الائچی۔ زیرہ۔ دارچینی۔ ہر ایک دو ماشے۔ مرچ سیاہ و سُرخ ہر ایک نو ماشے۔ دہی پاؤ بھر پتے اروی کے حسب ضرورت۔ نمک ایک چھٹانک۔ ہلدی۔ دہنیا۔ لہسن۔ ادرک۔ ہر ایک ایک چھٹانک۔ عرق لیمون ایک چھٹانک۔ پہلے دال ماش کی بھگو دے اور زرد ہوکر اوسکو چنے بعد اسکے موافق دستور ادرک۔ زیرہ۔ لونگ۔ الائچی۔ وغیرہ مع نمک ملاکر بیٹھی پیسکر

پتون پر لپیٹے اور حسب دستور اوسکو تاگے ہی مین بریان کرے بعد اسکے گوشت کا قورمہ
دو بیاز معمولی مصالح وبقیہ گھی دیکر تیار کرے اور اوسمین یہ پتے تلے ہوئے ڈالکر خوب سے
بعد اسکے قدرے پانی ڈالکر پکاوے اور کھیر گرم مصالحہ وعرق لیمون دیکر قدرے توقف
کرے اور دم دیکے مصرف مین لاوے۔

قسم۔ اروی کے پتونکا سالن دوسری ترکیب۔ سب اشیا بوزن مذکورۂ بالالیکر گوشت
کا قیمہ حسب معمول معمولی مصالحہ دیکر تیار کرے اور ماش کی دال کی پٹھی مین پتے اروی
کے باریک باریک کترکر ملاوے بعد اسکے اوسکو پھینٹ کر بہت چھوٹی چھوٹی پھلکیان
بقدر بادام کے بناکر تلے اور اوسکو موافق ترکیب مذکورۂ بالاہمراہ قیمہ کے پکاوے مگر
اسمین گھی زیادہ درکار ہوگا نہایت لذیذ ہوتا ہے۔

قسم۔ آلو اور مٹر کی پھلیون کا سالن۔ گوشت ایک سیر۔ آلو ایک سیر۔ دال مٹر سبز
ایک سیر۔ گھی ایک سیر۔ لونگ۔ الائچی۔ دارچینی۔ مرچ سیاہ۔ زیرہ۔ ہرایک دو ماشے
ادرک لہسن۔ دہنیا۔ ادرک۔ ہرایک ایک چھٹانک۔ دہی پاؤ بھر۔ عرق لیمون ایک
چھٹانک۔ نمک ایک چھٹانک۔ پہلے موافق دستور مصالحہ معمولی دیکر گوشت کا قیمہ تیار
کرے بعد اسکے آلو کو قدرے نمک دیکر اوبال ڈالے اور اوسکے تکونے کی طرح ٹکڑے
بنائے اور دال مٹر سبز کو بھی اوبال ڈالے مگر نمک دیکر پھر ان دونون کو علیحدہ علیحدہ بریان
کرے اسطرح کہ آلو کو زرد گھی کرکے بریان کرے اور پھلیان بھی اسی طرح گھی مین تلے
اور قیمہ مین ملاکر اوسکو کسے اور قدرے پانی کا چھینٹا دیکر اوسکو آگ پر رکھدے پھر اوسمین
عرق لیمون وگرم مصالح وتلی ہوئی پیاز دیکر قدرے توقف کرے اور مصرف مین لاوے۔

قسم۔ انڈے پلٹے کا سالن۔ گوشت آدہ سیر۔ بیسن آدہ سیر۔ گھی آدہ سیر۔ لونگ۔ الائچی۔
زیرہ۔ دارچینی۔ مرچ سیاہ۔ ہرایک دو ماشے۔ پودینہ سبز۔ ادرک۔ دہنیا۔ لہسن ہر
ایک ایک چھٹانک۔ پیاز ڈیڑہ پاؤ۔ سرخ مرچ ایک تولہ۔ دہی آدہ پاؤ۔ عرق لیمون۔

ایک چھٹانک ۔ بیسن بھونے چنے کا حسب ضرورت زعفران ایک ماشہ ۔ نمک ایک چھٹانک پہلے بیسن مین ادرک ۔ لونگ ۔ سیاہ مرچ ۔ سرخ مرچ ۔ لہسن ۔ باریک پسا ہوا ۔ پیاز ایک کتری ہوئی معہ نمک ملاکر اوسکو خوب مثل چھالی کے بیسن کے پھینٹ کر تیار کرے بعد اسکے توے پر چکنی مٹی گیلی ملکر اوسکو چولھے پر رکھے اور تھوڑا تھوڑا اوسپر ڈالے اور مثل روٹی کے اوسکو پھیلا دے جب پانی اوسکا خشک ہوجاوے اوسکو لپیٹ لے اسیطرح تمام بیسن کی روٹیان بناکر لپیٹ لے پھر اوسکو چھری سے مثل اروی کے پتے کے چھوٹا بقدر دو دو انگل کے کاٹکر گھی مین تلے اور رکھ چھوڑے ۔ بعد اسکے گوشت لیکر مثل پسندے کے کباب کے پرسندے بنا دے اور کبابون کا کل مصالح مع نمک و گھی دیگر مثل قورمہ کے پکاوے جب گل کر تیار ہوجاوے اوسمین یہ قتلے بیسن کے کہ جسکو اُلٹے پلٹے کہتے ہین بریان کیے ہوئے ڈالکر بھونے اور تھوڑا پانی دیکر گلا دے بعد تیاری عرق لیموں و زعفران و پیاز بریان پسی ہوئی دیکر قدرے توقف کرے بعد اسکے صرف کرے نہایت ذائقے کے ہونگے ۔

قسم ۔ مکھانے کا سالن ۔ گوشت ایک سیر ۔ مکھانے پاؤ بھر ۔ گھی تین پاؤ ۔ نمک تین تولہ ۔ زعفران دو ماشے ۔ لونگ ۔ الائچی ۔ دارچینی ۔ زیرہ ۔ مرچ سیاہ ۔ ہرایک دو ماشے ۔ دھنیا ۔ ادرک ۔ لہسن ۔ ہرایک ایک چھٹانک ۔ دہی آدہ پاؤ ۔ عرق لیموں ایک چھٹانک ۔ پہلے کھانون کو گھی مین اسطرح تلے کہ دو ماشے زعفران حل کرکے اوسمین چھہ ماشے نمک ملا دے اور آدہ سیر گھی مین اوسکو ڈالکر تلے پھر گوشت کا قیمہ حسب دستور معمولی مصالحہ دیگر پاؤ بھر گھی مین تیار کرے یا مثل کھانون کے کباب بناکر تیار کرے اور بعد تیاری اوسمین مکھانے ملاکر قدرے پانی دیکر پکاوے جب پانی خشک ہوجاوے اوسمین گرم مصالح و عرق لیموں دیکر قدرے گرمی پر رکھدے اور بعد تھوڑی دیر کے صرف مین لاوے ۔

فصل تیسری ذکر مین اقسام سادہ ترکاری اور ساگ و بھرتے کے

قسم ۱ ۔ ترکاری آلو کی ۔ آلو ایک سیر ۔ گھی پاؤ بھر ۔ نمک دو تولے زعفران تین ماشے ۔

لونگ۔ سیاہ مرچ۔ دارچینی۔ ہر ایک ایک ماشہ۔ سُرخ مرچ چھ ماشے۔ عرق لیمون ایک چھٹانک
دہنیا سبز آدہی چھٹانک۔ آلو کو چھیلکر اوسکے قتلے بنا وے اور زعفران پیسکر پہلے چند لونگوں سے
گھی کو خوشبو کرے پھر زعفران پسی ہوئی ڈالکر گھی کو زرد کرے بعد اسکے آلو کو ڈالکر تلے
اور پانی تھوڑا سا دیکر نمک ڈالے اور پکا وے جب خوب گل جاویں گرم مصالح پیس کر
ڈالے اور ہرا دہنیا کترکر ہمراہ عرق لیمون کے دے اور قدرے گرمی پر رکھے کہ پانی
بالکل سوکھ جاوے نہایت ذائقے کی ہوگی۔ اسیطرح اروی کی ترکاری بھی پکائی جاتی
ہے اگر تھوڑا ساگ میتھی و پالک کا ڈالے تو اور بھی خوش ذائقہ ہوگی۔

قسم۔ کدو کی ترکاری۔ کدو ایک سیر گھی پاؤ بھر۔ لونگ۔ سیاہ مرچ۔ دارچینی۔ ہر ایک
ایک ماشہ۔ عرق لیمون ایک چھٹانک۔ نمک دو تولہ۔ پودینہ آدہی چھٹانک۔ پیاز آدہ پاؤ۔
سُرخ مرچ چھ ماشے۔ پہلے کدو کو چھیل کر اوسکے قتلے بنا دے بعد اسکے لونگ گھی میں
کڑکڑا کر نکال لیوے پھر پیاز کترکر تلے اور نکال لے پھر اوسی گھی میں کدو کے قتلے تلے
اور قدرے پانی مع نمک کے دیکر پکائے جب خوب گل جاوے گرم مصالح و تلی ہوئی پیاز
پیسکر ہمراہ عرق لیمون کے ڈالے اور پودینہ باریک کترکر چھڑک دے اسیطرح لوکی
کھیرا لکڑی کی بھی ترکاری پکائی جاتی ہے لیکن ان میں زعفران یا ہلدی دینا ضرور ہے کہ زرد ہو

قسم۔ ترئی کی ترکاری۔ ترئی ایک سیر گھی پاؤ بھر۔ نمک دو تولہ۔ پیاز آدہ سیر۔ لونگ
الائچی۔ سیاہ مرچ۔ ہر ایک ایک ماشہ۔ ہلدی آدہی چھٹانک۔ اگر زعفران ہو تو تین ماشے
عرق لیمون ایک چھٹانک۔ پہلے ترئی کو چھیل کر اوسکے باریک قتلے کاٹکر رکھ لے پھر پیاز
چھیل کر اوسکے بھی باریک ٹکڑے کاٹے اور لونگ سے گھی کو خوشبو کرکے اوسمیں ہلدی یا
زعفران پیسکر ڈالے جب وہ بریان ہو جاوے گھی پیسا کر پیاز کو تلے بعد اسکے نکالکر بقیہ گھی
اوسی ہلدی میں ڈالدے اور ترئی کو تلے پھر پیاز بھی مع نمک اوسمیں ڈالکر بند کر دے جب
گل جاوے گرم مصالح پیسکر ہمراہ عرق لیمون کے ڈالدے۔ اسی طرح بھنڈی کی بھی

ترکاری پکتی ہے مگر اوسمین پیاز اسقدر نہین پڑتی صرف آدھی چھٹانک کافی ہے۔

قسم۔ ساگ چولائی۔ ساگ ایک سیر۔ نمک دو تولہ۔ پیاز سیر بھر۔ ہلدی۔ دھنیا۔ مرچ سُرخ ہر ایک دو تولہ۔ گھی پاؤ بھر۔ عرق لیمون یا کھٹائی ایک چھٹانک۔ پہلے ساگ کو باریک کاٹ کر رکھ لیوے بعد اسکے پیاز کو لچھے دار کاٹ کے پون پاؤ گھی مین تلے مگر ایسی کہ نہ خوب بریان ہوجاوے نہ بالکل خام بعد اسکے بقیہ گھی مین مصالحہ بھونکر چولائی کو معہ نمک ڈالدے اور نرم آنچ دے جب پانی اوسکا خشک ہوجاوے پیاز بھی اوسمین شریک کرے اگر ضرورت ہو قدرے پانی دے اور پکا دے بعد تیاری عرق لیمون یا کھٹائی دیکر اوتار لیوے لیکن یہ ساگ تیل مین بہت خوب پکتا ہے۔ اگر آلو تھوڑے ڈالدے تو اور بہتر ہوگا۔ اسی طرح ساگ میتھی پالک و ساگ سرسو و ساگ خرفہ وغیرہ بھی پکایا جاتا ہے لیکن سواے ساگ چولائی کے اور کسی مین اسقدر پیاز نہین پڑتی۔

قسم۔ بھرتہ آلو کا۔ آلو ایک سیر۔ پیاز پاؤ بھر۔ ہرا دھنیا ایک چھٹانک۔ لونگ۔ الائچی۔ دارچینی۔ سیاہ مرچ۔ ہر ایک دو ماشے۔ ہری سُرخ مرچ ایک تولہ۔ گھی پاؤ بھر۔ عرق لیمون ایک چھٹانک۔ پہلے آلو کو اوبال ڈالے بعد اسکے پون پاؤ پیاز باریک کاٹ کے آلو کو خوب ملکر اوسمین ڈالدے پھر ہرا دھنیا و ہری مرچ کترکر اور گرم مصالحہ معہ نمک پیسکر ملا دیوے بعد اسکے بقیہ پیاز کو گھی مین تلے اور بعد تل جانے کے یہ بھرتہ اوسمین ڈالکر بھون ڈالے اور عرق لیمون ڈالکر اوتار لیوے۔ اسی طرح اروی کا بھرتہ بھی بنایا جاتا ہے نہایت خوشمزہ چیز ہے۔ اگر اوسمین قیمہ بریان ملادے تو اور عمدہ ہوگا۔

قسم۔ بھرتہ بیگن کا۔ بیگن ایک سیر۔ دہی عمدہ چکنہ آدہ سیر۔ نمک ڈہائی تولہ۔ گھی پاؤ بھر۔ پیاز پاؤ بھر۔ پودینہ ایک چھٹانک۔ لونگ۔ الائچی۔ سیاہ مرچ۔ ہر ایک دو ماشے۔ ہری مرچ ایک تولہ۔ عرق لیمون ایک چھٹانک۔ پہلے بیگن کو گرم بھوبھل مین بہت برے چھوٹی مٹی لگا کر دبا دے بعد اسکے پیاز کو کاٹ کر لچھے پیاز تل لے اور گرم مصالح پیس کر

رکھ لے اور پودینہ سبز و ہری مرچ باریک کتر کر مع گرم مصالحہ و نمک دہی مین ملا دیوے
اور پیاز تلی اور غیر تلی یہ بھی دہی مین ملا کر بیگن کے اوپر سے مٹی و چھلکہ دور کرکے پیسے اور
دہی مین ملا دیوے بعد اسکے گھی کسی پتہ مین بھر کر تہ پر رکھکر ایک بڑی چنگاری آگ سے
اوسکو جلا کر ڈہانک دے بعد تھوڑی دیر کے کھولے اور وہ گھی مع عرق لیمون کے
ملا دیوے۔ اور اگر تھوڑا قیمہ بریان بھی ملا دے تو اور زیادہ عمدہ ہوگا۔

فصل چوتھی بیان مین اقسام کباب ہر قسم کے

قسم۔ گولر کباب سیخ کے۔ گوشت ایک سیر کچری یا ارنڈ خربزہ ایک تولہ۔ پیاز پاؤ بھر
ادرک۔ دہنیا۔ آدہی آدہی چھٹانک۔ لونگ۔ مرچ سیاہ و سُرخ۔ زیرۂ سیاہ۔ دارچینی
ہر ایک دو ماشے۔ چنے بھونے ہوئے ایک چھٹانک۔ گھی آدہ پاؤ۔ دہی پاؤ بھر۔ نمک آدہی
چھٹانک۔ پہلے پیاز کو گھی مین تل کے نکال لے بعد اسکے گوشت کا قیمہ لیکر اوسمین جملہ
مصالح ملا کر پیس ڈالے پھر دہی اور کچری یا ارنڈ خربزہ اور تلی ہوئی پیاز پیسکر اور بقیہ
پیاز کو کر بقدر آدہ پاؤ کے ہی چھری سے خوب باریک کاٹے اور پانی اوسکا نچوڑ ڈالے اور
یہ سب ملا کر رکھدے کہ گوشت کچری سے خوب نرم ہو جائے بعد اسکے سیخ پر تھوڑا تھوڑا
لیکر تاگے سے لپیٹ دے اور آگ کوئلے کی سلگا کر اوسپر لگا دے جب پانی اوسکا ٹپک
جاوے اوس گھی کا جو پیاز سے بچ رہا ہی اوسپر چھارہ دیتا جاوے یہانتک کہ اوسے نرم
آنچ پر سُرخ کرے اور اوتار کر مصرف مین لاوے۔
قسم۔ سکباب پرسندے کے۔ گوشت ایک سیر۔ نمک آدہی چھٹانک۔ ادرک۔ پیاز۔ ہر
ایک آدہ پاؤ۔ گھی پاؤ بھر۔ مرچ سیاہ و سُرخ۔ ہر ایک ایک تولہ۔ لونگ۔ الائچی۔ زیرہ تین
تین ماشے۔ دہنیا۔ ایک چھٹانک۔ لیمون چار عدد۔ زعفران دو ماشے۔ دہی آدہ سیر۔
پنیر آدہ پاؤ۔ بادام ایک چھٹانک۔ پہلے دہی کو کپڑے مین باندہ کر اوسکا پانی نچوڑ ڈالے
اور گوشت کے پتلے پتلے ورق کاٹکر چھری سے ہلکی ہلکی چوٹ دے کہ اوسکے ریشے الگ

الگ ہو جاوین اور عرق ادرک اور دہنیا بھونکر پیسا ہوا اور پیاز کتری ہوئی و زعفران زیرہ و لونگ و الائچی و بادام پیسکر گوشت مین ملاوے اور خوب لت کرے بعد اسکے مسکہ گھی ملاکر سیخ پر چڑہاوے اور پنیر اوپر لگا کر دو آب سے اوسکو خوب لپیٹ دے اور کوئلے کی آنچ پر خوب دیر تک اوسکو رکھے مگر آنچ نرم ہو جب خوب سرخ ہو جاوین اوتار لیوے۔ اگر اسی کو تیلی مین تمام و کمال مصالح کبابون کا دیکر لعاب دار پکا دے تب بھی پرندے کہتے ہین۔

قسم۔ کباب تیلی کے۔ گوشت ایک سیر۔ گھی پاؤ بھر۔ نمک تین تولے کچری دو تولے دہی پاؤ بھر ادرک ایک چھٹانک۔ مرچ سیاہ و سرخ۔ ایک ایک تولے دارچینی۔ لونگ۔ الائچی۔ زیرہ ہر ایک دو ماشے۔ پیاز پاؤ بھر۔ چنے بھونے ہوئے ایک چھٹانک لیمون دو عدد۔ پہلے گوشت کا باریک قیمہ کرکے آدہی پیاز کو تل کے نکال لے اور ہمراہ بقیہ پیاز خام و ادرک و گرم مصالح و نمک وغیرہ کے دہی و کچری و بیسن بھونے چنے کا ملاکر بقدر خواہش کباب بنا دیا ور ایک تیلی مین پانی کھولاوے اور اوسپر ایک کپڑہ باندہ کر اون کبابون کو رکھکر اوپر سے ڈہانک دے کہ قدرے وہ پختہ و سخت ہو جاوین بعد اسکے اونکو گھی مین ڈالکر بریان کرے اور مصالح ڈالکر بھونے اور لعاب دار یا بقدر حاجت شوربہ کی تھوڑا پکا کر اوتار لیوے اور عرق لیمون ڈالکر مصرف مین لاوے

قسم۔ کباب مچھلی کے سیخ کے۔ گوشت مچھلی کا آدہ سیر۔ مسکہ گھی پون پاؤ۔ ادرک آدہی چھٹانک پیاز آدہی چھٹانک۔ دہی پاؤ بھر۔ بالائی ایک چھٹانک۔ لونگ۔ الائچی۔ دارچینی۔ ہر ایک دو ماشے۔ مرچ سیاہ و سرخ ہر ایک چھ ماشے۔ نمک ڈیڑہ تولے۔ دہنیا۔ بیسن چنے کا خام ایک ایک چھٹانک۔ لیمون تین عدد۔ پہلے مچھلی کے قتلے موافق خواہش برابر کباب کے بنا دے اور چھری یا کانٹے سے کونچے اور بیسن ملکر اوسکو خوب دہوئے بعد اسکے عرق ادرک و نمک اور دہنیا پسا ہوا اون ٹکڑون پر ملے اور پیاز کو گھی مین تل کرکے ہمراہ لونگ۔ مرچ سیاہ و سرخ۔ الائچی و دہی وغیرہ کے مع عرق لیمون و بالائی اون کبابون پر ملے اور سیخ مین لگا کر کوئلے کی نرم آنچ پر رکھے اور بعد پانی خشک ہونے کے پچارے سے اوسپر گھی لگاتا

جب تیار ہو جاوے اور سرخی آجاوے قدرے گرمی پر رکھدے بعد اسکے صرف مین لاوے
قسم۔ کباب ماہی خاصگی۔ مچھلی مسلم ایک سیر کی۔ گھی ایک پاؤ۔ دہی پاؤ بھر۔ زعفران دو ماشے
دارچینی۔ لونگ۔ الائچی۔ ہر ایک تین ماشے۔ کشمش۔ پستہ۔ ہر ایک آدہ پاؤ۔ گوشت بکری کا
پاؤ بھر۔ دہنیا۔ ادرک۔ لہسن۔ بیسن چنے کا خام۔ ہر ایک ایک چھٹانک۔ پیاز ڈیڑہ پاؤ۔
سونف و زیرہ آدہی آدہی چھٹانک۔ بیسن بھونے چنے کا ایک چھٹانک۔ لیمون چار عدد۔
میٹھا تیل آدہ پاؤ۔ نمک تین تولہ۔ پہلے گوشت بکری کا قیمہ حسب معمول مصالح و نصف گھی دیکر
تیار کرین۔ بعد اسکے مچھلی کو اوسکے چھلکے اور پیٹ کی آلایش سے پاک و صاف کر کے زیرہ
و سونف و تیل و لہسن و بیسن خام سے مکرر دہو کر صاف کرین پھر کشمش و پستہ کو گھی مین تل
کر کے ہمراہ قیمہ کے مچھلی کے پیٹ مین بھر دین اور پیٹ کو سی دین اور تھوڑا مصالحہ مع دہی
و زعفران پیسکر جیسا ان ڈالین اور مچھلی کے اوپر مل دیوین پھر اوسکو قدرے کونچ دین
اور نمک ہمراہ عرق لیمون کے دیکر سیخ پر چڑہا وین جب پانی اوسکا ٹپک جاوے اثناے پخت
مین گھی و دہی ملا کر پچارہ سے اوسپر لگاتے جاوین یہانتک کہ وہ خوب سرخ ہو جاوے
قسم۔ کباب ماہی ترکیب عمدہ۔ اس ترکیب سے اوسکے کانٹے کباب مین سے جتا نہین پڑتے
مچھلی ایک سیر۔ گھی پاؤ بھر۔ دہی آدہ پاؤ۔ سونف۔ زیرہ۔ لہسن ہر ایک ایک چھٹانک۔ بیسن
خام چنے کا ایک چھٹانک۔ میٹھا تیل آدہ پاؤ۔ لونگ۔ الائچی۔ دارچینی۔ ہر ایک دو ماشے۔
زعفران ایک ماشہ۔ انڈا ایک عدد۔ مرچ سیاہ و سرخ۔ ہر ایک چھ ماشے۔ پیاز پاؤ بھر۔ ادرک
آدہ پاؤ۔ نمک تین تولے۔ شکر سفید و عرق لیمون۔ ہر ایک پاؤ بھر۔ بیسن بھونے چنے کا آدہ پاؤ
دہنیا دو تولے۔ پہلے مچھلی کی آلایش دور کر کے تیل و زیرہ و سونف و لہسن و بیسن خام سے
خوب مل مل کر دو تین مرتبہ دہوئے بعد اسکے اوسپر ایک کپڑا لپیٹ کر اوپر اوسکے چکنی مٹی لقدر
آدہ آدہ اونگل کے ہر طرف لپیٹ کر اوسکو بھاڑ کے مین دباوے یا خالی کپڑا اوسپر لپیٹ کر
ایک پتیلی مین پانی کہولاوے اور اوسپر دو کھپاچ رکھکر یہ مچھلی اوسپر رکھدے اور منہ اوسکا کسی

سرپوش سے آٹا لگا کر بند کر دے۔ ان دونون صورتون مین اوسکا گوشت گل جاوے گا
اوسوقت کانٹے پکڑ پکڑ کے سب کھینچ لے اور اچھی طرح سے چھن ڈالے بعد اسکے لونگ۔ الائچی
مرچ سیاہ و سُرخ۔ زیرہ۔ دارچینی۔ بیسن بھونے چنے کا اور دیگر مصالح معہ دہی وکشنیز وغیرہ
باہم ملا کر اوس گوشت مین ملا دے اور اگر منظور ہو تو ایک سانچہ مچھلی کا لیکر اوسمین وہ گوشت
مصالح آمیز رکھکر بصورت مچھلی بناوے خواہ ٹکیان یا گولے اوسکے بنا کر کھپاچین آگ پر رکھا کر
رکھے اور اولٹ پلٹ دے جب سخت ہو جاوین گھی مین ڈالکر بریان کرے بعد اسکے
چاشنی شکر و لیمون کی تیار کر کے اوسمین ڈالکر پکا دے جب چاشنی جذب ہو جاوے تو اتار
لے اور زعفران دیکر مصرف مین لاوے۔

قسم۔ کباب مرغ۔ مرغ ایک عدد۔ گوشت بکری کا پاؤ بھر۔ گھی پاؤ بھر۔ دارچینی۔ لونگ۔
الائچی۔ زیرہ۔ ہر ایک دو ماشے۔ مرچ سیاہ و سُرخ۔ ہر ایک چھ ماشے۔ ادرک۔ دہنیا۔ لہسن
ہر ایک ایک چھٹانک۔ پیاز پاؤ بھر۔ نمک تین تولے۔ دہی پاؤ بھر۔ خشخاش چھ ماشے۔ پہلے
گوشت کا قیمہ باریک کر کے نصف گھی و مصالحہ معمولی ضروری کے ساتھ قیمہ تیار کرین بعد
اسکے مرغ کو صاف کر کے زیرہ وغیرہ سے ملکر دہوئین اور پھر قدرے دہی دہانی لہسن سے
ملکر دہوئین بعد اسکے اوسکے پیٹ مین دو پیازہ بھر کر سی دیوین اور سیخ پر چڑہائین جب
اوسکا پانی ٹپک جاوے اوسپر بقیہ مصالح لگا دین اور نرم آنچ پر دم دین اور پچارے سے
گھی و دہی ملا ہوا لگاتے جاوین۔ اسی طرح جمیع پرندون کے کباب خواہ اونکے پیٹ مین قیمہ
بھرا جائے یا نہ بھرا جائے پکائے جاتے ہین۔

قسم۔ کباب بط یا قاز وغیرہ۔ قاز یا بط ایک عدد۔ گوشت بکری کا ڈیڑھ پاؤ۔ گھی پاؤ بھر
بادام کشمش۔ پستہ۔ ہر ایک آدہ پاؤ۔ لونگ۔ الائچی۔ دارچینی ہر ایک تین ماشے۔ لہسن
ایک چھٹانک۔ پیاز پاؤ بھر۔ سونف و زیرہ ایک ایک چھٹانک۔ مرچ سیاہ و سُرخ چھ چھ
ماشے۔ بیسن خام چنے کا ایک چھٹانک۔ بھونے چنے کا ایک چھٹانک۔ ادرک۔ آدہ پاؤ۔

نمک تین تولہ۔ چاول و بادام ایک ایک چھٹانک خشخاش چھہ ماشے۔ قیمہ گوشت بکری کا کرکے
پہلے اوس قیمے کو حسب دستور نصف گھی مین پکا دے بعد اسکے قاز یا بط کو صاف کرکے پہلے ایک
گھنٹہ ہمراہ قدرے لونگ کے پانی کے جوش کرے بعد اسکے کانٹے سے کونچ کر زیرہ و سونف و
لہسن و بیسن وغیرہ سے ملکر اوسی مین دو گھنٹہ بھگو دے بعد اسکے قدرے ملتانی مٹی سے ملکر
دہوئے کہ خوب اچھی طرح سے بساہند اسکی جاتی رہے بعد اسکے نمک و ادرک و لہسن پسا ہوا ملکر ایک گھنٹہ توقف
کرے پھر اوسکے پیٹ مین حسب دستور مچھلی کے میوہ و مصالح بقیہ ہمراہ قیمے کے بھر کے پیٹ اوسکا
سی دیوے اور سیخ پر چڑہا کر نرم آنچ کوئلی کی دینا شروع کرے یہانتک کہ پانی اوسکا ٹپک جاوے
بعد اوسکی چاول و بادام پیسکر دہی مین ملا دے اور قدرے نمک و گھی ملا کر پچارے سے
دفعہ دفعہ کرکے لگاتا جاوے جب سرخ ہو جاوے اوس وقت بقیہ گھی اوپر سے بذریعہ پچارہ لگا کر
سینک دے اور اوتار لیوے نہایت خوش ذائقہ ہوگا۔

قسم۔ کباب نوبہار بعینہٖ مرغ و قیمہ پرندون کے۔ گوشت ایک سیر۔ انڈے بیس عدد۔ گھی
تین پاؤ۔ زعفران تین ماشے۔ پیاز آدہ سیر۔ ادرک آدہ پاؤ۔ مہاور دو تولے۔ دہی پاؤ بھر
دارچینی۔ لونگ۔ الائچی۔ زیرہ۔ ہر ایک تین ماشے۔ خشخاش چھہ ماشے۔ مرچ سیاہ و سرخ چھہ
چھہ ماشے۔ دہنیا و لہسن ایک ایک چھٹانک۔ نمک ایک چھٹانک۔ پہلے گوشت کو مثل پرندون کے
باریک باریک پارچہ بنا دے پھر عرق ادرک اور دہی و مصالح معمولی دیکر اوسکا دوپیازہ
تیار کرے پھر انڈون کو جوش کر ڈالے اور چھیل کر دونون طرف سے تھوڑا تھوڑا کاٹ ڈالے
کہ چپٹا ہو جائے بعد اسکے پیاز کو چھیل کر اوسکے موٹے موٹے ورق کاٹین اور بعد اسکے پہلے
ایک ورق پیاز کے سیخ پر چڑہا دین پھر ایک انڈا اوسکے بعد تھوڑا گوشت دوپیازہ سے لیکر
پھر پیاز پھر انڈا پھر دوپیازہ اسی طرح سے برابر سیخون پر چڑہاتے جاوین بعد اسکے زعفران
پیسکر گوشت کے پارچون پر اور پیاز کے قتلون پر اور رنگ مہاور پانی مین گھولکر انڈون پر مع
بقیہ مصالح پیسکر ملے اور اوس سیخ کو نرم کوئلے کی آنچ پر رکھدے جب پانی اوسکا ٹپک جاوے ویسے ہی

دہی ڈالکر تا چار سیر پکاوین یہانتک کہ خوب سرخ ہوجاوین اور گل جاوین ایسے خوش رنگ با ذائقہ ہونگے قابل بیان
نہین اس طریقے مین بھی ہینگ پڑتا کا نام ہونا چاہئے ورنہ بعض چیزون کے گرنے کا اندیشہ ہے

قسم۔ کباب بیضۂ مرغ دوسری ترکیب۔ بیضۂ مرغ پندرہ عدد۔ گوشت بکری کا پاؤ بھر۔ گھی آدھ
بادام تین تولے پیاز آدھ پاؤ۔ دہنیا۔ ادرک۔ لہسن۔ ہر ایک دو تولے نمک تین تولے میدہ ایک تولہ
دہی آدھ پاؤ۔ دارچینی۔ لونگ۔ الائچی۔ ہر ایک ڈیڑھ ماشے۔ مرچ سیاہ و سرخ۔ ہر ایک پانچ پانچ
ماشے خشخاش چھ ماشے۔ اول انڈون مین ایک چھوٹا چھید کرکے اوسکی زردی و سفیدی نکال
لیوین اور پھر تمام مصالح پیسکر اور پیاز کا باریک قیمہ معہ نمک بقدر حاجت سفیدی و زردی مین
ملاکر خوب لت کرین پھر اونہین چھلکون مین بھر کر منہ اوسکا آٹے سے بند کرکے اوپر باریک روئی
آٹے کی بناکر لپیٹ دین کہ جوش کرنے مین پانی اندر نجاوے بعد اسکے بکری کے گوشت کو لہسن
اورک وغیرہ دیکر خوب بطور یخنی کے پکائین جب گوشت خوب گل جاوے اوسکو معہ گوشت موٹے
کپڑے مین خوب چھان لین اور میدہ ملاکر گھی و لونگ سے کئی مرتبہ بگھارین بعد اسکے وہ مصنوعی
انڈے جوش کیے ہوئے چھیل کر سیخ پر چڑھا کے کوئلے کی نرم آنچ پر رکھین اور یہ یخنی گوشت کی ہمراہ
گھی و دہی کے پچارے سے اوسپر دیتے جاوین یہانتک کہ خوب سرخ ہوجاوین اور گل جاوین۔

قسم۔ کباب مصالحہ بھرے ہوئے۔ گوشت ایک سیر۔ گھی آدھ سیر۔ نمک تین تولے۔ ادرک و لہسن۔
آدھ آدھ پاؤ خشخاش چھ ماشے۔ دہنیا و بیسن بھونے چنے کا ہر ایک ایک چھٹانک۔ لونگ۔ الائچی
دارچینی۔ ہر ایک دو ماشے۔ پودینہ سبز۔ ایک چھٹانک۔ مرچ سیاہ و سرخ۔ ہر ایک چھ ماشے۔ مرچ
ہری سرخ و سبز ایک تولہ۔ پنیر دو تولہ۔ بادام و کشمش و پستہ۔ ہر ایک ایک چھٹانک۔ پیاز پاؤ بھر
نارنگی دو عدد۔ پہلے گوشت کو باریک قیمہ کرکے اوسمین لونگ و الائچی۔ دہنیا۔ دارچینی۔ بیسن
ادرک۔ نمک۔ مرچ سیاہ و سرخ پیسکر ملاوے اور سبکو ملاکر خوب پیس ڈالے پھر کشمش و بادام
و پستے کو گھی مین تل کے کچھ چھوڑ رہے بعد اسکے نصف پیاز کو تلے اور نصف کو خام باریک کترے
کے قیمہ مین ملا دیوے بعد اسکے تھوڑے پیاز و قیمہ و پودینہ باریک کترا ہوا و میوہ بریان نیز پنیر باریک

کترا ہوا و زیرہ و نارنجی و سرخ و سبز مرچ باریک کتر کر آپس مین ملادے اور تھوڑا تھوڑا قیمہ لیکر اوسکے اندر یہ مصالح بھرے بعد اسکے اگر پتلی کے منظور ہون تو گول گول اور اگر ماہی توے کے منظور ہون تو چھوٹی چھوٹی ٹکیان بناکر گھی مین بھونے اور قدرے پانی دیکر گلا دے اور اگر پتلی کے منظور ہین تو بقدر خواہش لعاب وغیرہ دیکر اوتار لیوے۔

قسم۔ تلادی کباب ماہی توے کے۔ گوشت سیر بھر۔ گھی پاؤ بھر۔ میدہ ڈیڑہ چھٹانک۔ نمک تین تولے لونگ۔ الائچی۔ زیرہ۔ ہر ایک دو ماشے۔ ادرک۔ دھنیا لہسن۔ ہر ایک ایک چھٹانک۔ پیاز پاؤ بھر دہی پاؤ بھر۔ بیضۂ مرغ دو عدد۔ مرچ سیاہ و سرخ۔ ہر دو چھہ چھہ ماشے۔ لیمون چار عدد۔ بیسن بھونے چنے کا آدہ پاؤ۔ خشخاش چھہ ماشے۔ پہلے گوشت کو ہمراہ کل مصالحہ کے پانی و نمک قدرے گھی ڈالکر جوش کرین جب گوشت گل جاوے اوسکو ہمراہ مصالحہ کے ملاکر پیس ڈالین اور میدہ و بیسن و خشخاش و مرچ سیاہ و سرخ وغیرہ پیسکر مع دہی اوسمین ملادین پھر آدہی پیاز کو تل کے اور آدہی باریک کتر کر اوس گوشت مین ملاکر ٹکیان بناوین اور ماہی توے مین گھی ڈالکر بریان کرین یا گوشت کی گول گول ٹکیان پہلے مثل کباب کے بناکر نمک و عرق ادرک وغیرہ دیکر بچہ پیاز کو بریان کرکے پیس ڈالے اور ہمراہ گوشت کی ٹکیون کے دہی دیکر اوسکو بگہار دے جب پانی دہی وغیرہ کا سوکھ جاوے تھوڑا پانی دیکر گلا ڈالے جو شوربہ بعد گل جانے کے باقی رہجاوے اوسمین میدہ بیسن۔ خشخاش۔ پسے ہوے مع دیگر مصالحہ سائیدہ کے ملاکر انڈے کی سفیدی و زردی ملاوے اور خوب لت کرے اور ماہی توے مین ٹکیان گوشت کی رکھکر اوس لعاب کو کہ جسمین گھی بھی ملا ہو دے دیکر بریان کرے اگر اسمین ایک پاؤ شکر اور ایک پاؤ عرق لیمون دیکر کباب پر ڈالے تو اور بھی خوش ذائقہ ہونگے۔

قسم۔ شامی کباب۔ گوشت سیر بھر۔ گھی آدہ سیر۔ بیضۂ مرغ ایک عدد۔ پیاز پاؤ بھر۔ دھنیا دو تولے لہسن۔ ایک چھٹانک۔ خشخاش چھہ ماشے۔ بھونے چنے کا بیسن ایک چھٹانک۔ لونگ۔ الائچی۔ دارچینی۔ ہر ایک دو دو ماشے۔ مرچ سیاہ و سرخ چھہ چھہ ماشے۔ دہی پون پاؤ۔ نمک تین تولہ

پہلے پون پاؤ گوشت کا قیمہ کرکے ہمراہ مصالحہ و قدرے گھی کے معمولی طور پر خشک پیاز پکا دین بعد اسکے ہمراہ گوشت خام کے معہ جملہ مصالح ملا دین پیسکر چھوٹی چھوٹی ٹکیان بنا دین مگر آدھی پیاز خام کترکر ڈالین اور آدھی تل کرکے اور ٹکیون پر سفیدی اور زردی انڈے کی خوب لت کرکے لگا دین اور گھی مین بریان کرین۔

قسم۔ کباب مسلم۔ گوشت کا ایک بوٹہ سیر بھر کا۔ گھی آدہ سیر۔ لونگ۔ الائچی۔ زعفران۔ زیرہ۔ ہر ایک دو ماشے۔ نمک ایک چھٹانک۔ دہی پاؤ بھر۔ بیسن بھونے چنے کا ایک چھٹانک۔ خشخاش چھ ماشے۔ کچری ایک تولہ۔ لہسن۔ ادرک۔ ایک چھٹانک۔ سب مصالحہ خوب باریک پیسکر چھان لیوے اور اوسمین زعفران و نمک و دہی ملاکر گوشت کے بوٹے کو کانٹے سے خوب اس مصالح مین رکھکر کونچین مگر کانٹا بہت موٹا نہو اور سوئیان اوسکی خوب لانبی ہون جسمین مصالحہ اوسکے اندر جذب ہوجاوے یا باقی بھی رہجاوے تب بھی ایک ایسے ظرف مین رکھے کہ وہ بوٹہ اوسمین آجاوے اور قدرے جگہ مصالحہ و گھی کے واسطے خالی رہجاوے پھر مصالحہ بقیہ و گھی ڈالکر اوسکے منہ پر آٹا لگاکر ایک کابی سے ڈہانک دے اور اوسکو خوب گرم تنور مین رکھدے یا اوسکی بھوبھل مین قدرے گاڑدے اور تھوڑا اوپر کھلا رکھے بعد اسکے جب یقین اوسکے پک جانے کا ہو نکال لے ایسا خوش ذائقہ ہوگا کہ قابل بیان نہین۔

قسم۔ چاشنی دار کباب بوٹی کا۔ اگر چاشنی دار منظور ہو ایک پاؤ شکر اور ایک پاؤ عرق لیمون کا ملاکر چست شیرہ تیار کرے اور بعد تیاری کے اوس شیرے کو بوٹی پر ڈالکر پھر بند کرکے اوسی گرم تنور مین رکھدے اسقدر رکہ جب یقین پختہ ہوجانے اور شیرہ جذب ہوجانے کا ہو اوسکو نکال لے یا جسوقت گھی و مصالحہ دیکر رکھنے کا قصد ہو اوسی وقت وہ چاشنی بھی ڈالکر رکھدے اسمین سہولت زیادہ ہے۔

قسم۔ یخنی کباب بیسن کے۔ گوشت دو سیر۔ گھی۔ ایک سیر۔ لونگ۔ الائچی۔ زیرہ۔ دارچینی زعفران۔ ہر ایک دو ماشے۔ پیاز پاؤ بھر۔ دہی آدہ پاؤ۔ خشخاش ایک تولے۔ بیسن بھنے چنے کا

ایک چھٹانک۔ دال چنے کی سیر بھر۔ ادرک آدہ پاؤ۔ لہسن و دہنیا ہر ایک آدہی چھٹانک۔ مرچ سیاہ و سُرخ۔ ہر ایک چہ ماشے۔ میدہ آدہ پاؤ۔ نمک چار تولے۔ اول گوشت کی یخنی حسب معمول مصالح دیکر تیار کرے پھر اوس یخنی کو بقدر دال کے گلنے کے رکھکر گوشت کو مل ڈالے اور چھان کر لونگ و گھی سے پانچ مرتبہ بگھارے پھر دال چنے کی اوسمین ڈالکر جوش کرے بعد اسکے اوس دال مین میدہ و بیسن ملاکر خوب باریک پیسکر رکھے پھر تمام مصالحہ خوب باریک پیسے اور آدہی پیاز کو باریک کترے اور آدہی پیاز گھی مین تلی ہوئی مع دہی وغیرہ کے اوس دال مین جو پسی ہوئی ہے ملادے اور تھوڑا گھی ڈالکر اوسکو تلے یا اوسکی چھوٹی چھوٹی ٹکیان بناکر اوسکو ماہی توے مین بریان کرے نہایت خوش ذائقہ ہونگے۔

قسم۔ آلو کے کباب۔ آلو ایک سیر گھی ڈیڑھ پاؤ۔ لونگ۔ الائچی۔ دارچینی۔ زعفران۔ ہر ایک دو ماشے۔ دہی پاؤ بھر خشخاش چہ ماشے۔ ادرک۔ دہنیا۔ لہسن۔ پیاز۔ ہر ایک ایک چھٹانک بیسن خام چنے کا باریک پسا ہوا آدہ پاؤ۔ مرچ سیاہ و سُرخ۔ ہر ایک چہ چہ ماشے۔ اول آلو کو اوبال ڈالے پھر چھیلکر خوب ملنا شروع کرے یہانتک کہ سرمہ سا ہو جاوے بعد اسکے تمام مصالح کباب ہونکا پیسکر ملاوے اور پیاز بریان وغیرہ بریان ملائے۔ اگر پتیلی کے پکانا منظور ہون گھی ل اور اگر ماہی توے کے منظور ہون تو ٹکیان بناکر گھی مین بریان کرے۔

قسم۔ بیگن کے کباب۔ گوشت ایک سیر گھی پاؤ بھر۔ ادرک۔ پیاز۔ لہسن۔ دہنیا۔ ہر ایک ایک چھٹانک۔ بیسن بھونے چنے کا آدہ پاؤ خشخاش ایک تولہ۔ دہی پاؤ بھر۔ لونگ۔ الائچی۔ مرچ سیاہ و سُرخ۔ زیرہ۔ دارچینی۔ ہر ایک چار ماشے۔ نمک تین تولے۔ زعفران دو ماشے لیمون چہ عدد۔ پہلے گوشت کی حسب معمول مصالحہ دیکر یخنی تیار کرین جب تھوڑا پانی رہجائے گوشت کو اوسمین ملین اور چھانکر چار پانچ مرتبہ لونگ و گھی سے بگھار دین پھر اوسمین تمام مصالحہ پیسکر ملادین اور بیگن کے قتلے بناکر اوسپر یہ سب چیزین برشتی لاکر لپیٹ کر گھی ماہی توے مین ڈالکر بریان کرین یا سیخ پر قتلے کو تکیکر چڑہا دین اور دو دفعہ آگ پر سیخ رکھکر ہر اد گھی کر اوپر چڑہا دین

باب تیسرا بیانمین دال کہچڑی خشکہ کرہی کے اسمین تین فصلین ہین

فصل پہلی ذکرمین اقسام دال کے

معمولی دالین جو پکائی جاتی ہین اونکا لکہنا بیکار ہے مگر چند نسخے خاصگی دالون کے جو لائق رؤسا
وامراکے دستیاب ہوئے لکھے جاتے ہین۔ اسی طرح کہچڑیان بھی معمولی ترک کرکے چند نسخے
خاصگی عمدہ درج رسالہ ہذا ہین۔

قسم۔ دال ارہر کی۔ دال ارہر سیر بھر۔ دہی پاؤبھر۔ دارچینی۔ لونگ الائچی ہر ایک ایک ماشہ
نمک آدہی چہٹانک۔ گھی ایک پاؤ۔ پیاز آدہ پاؤ۔ لہسن ایک چہٹانک۔ مرچ سیاہ و سُرخ تین تین ماشہ
زعفران ایک ماشہ۔ عرق لیمون ایک چہٹانک۔ پہلے دال کو خوب دہوکر تھوڑے پانی مین
جوش دین بعد اسکے اوس پانی کو پھینک کر دوسرے پانی گرم مین مع نمک کے جوش دین پھر اوس
پانی کو بھی دور کرین بعد اسکے عرق ادرک کا و نمک و دہی ملاکر چار گھڑی توقف کرین پھر نصف
گھی مین بریان کرین اور ہر اوکل مصالحہ کے کہ وہ پسا اور چھنا ہوا ہو ڈالکر پانی بقدر گلنے کے
دین مگر پانی گرم ہو جب پانی سوکھ جاوے اوسوقت دم پر رکھین بعد دم کھانے کے اوسکو گھونٹ کر
عرق لیمون ڈالین اور بقیہ پیاز بقیہ گھی مین لال کرکے اوس سے بگھار دین اور زعفران پیسکر
ڈالدین ایسی خوش ذائقہ ہوگی کہ قابل بیان نہین۔

قسم۔ دال ارہر یخنی دار۔ دال ارہر ایک سیر۔ گوشت آدہ سیر۔ گھی آدہ سیر۔ بالائی پاؤبھر۔
دودہ آدہ سیر۔ دہی پاؤبھر۔ دارچینی۔ لونگ۔ الائچی۔ زیرہ۔ مرچ سیاہ۔ سونف۔ ہر ایک
دو ماشے۔ ادرک۔ دہنیا۔ لہسن۔ ہر ایک ایک چہٹانک۔ نمک ایک چہٹانک۔ عرق لیمون ایک
چہٹانک۔ زعفران ایک ماشہ۔ پہلے گوشت کو حسب معمول مصالحہ معمولی دیکر اوسکی یخنی تیار
کرین بعد اسکے گوشت کو یخنی کے شوربے مین ملکر خوب چھان لین اور کئی مرتبہ اوسکو لونگ
وگھی سے بگھار کر رکھ چھوڑین بعد اسکے دال ارہر کو موافق ترکیب کے کورے بالا اوبال کر نصف گرین

اور بجاے پانی کے یخنی ڈالکر گلائین جب یخنی سوکھ جاوے اوسوقت اوسے گھونٹ کر بالائی دودو دوچھان کر ڈالین اور گرم مصالح پیسکر چھڑک دین اور بقیہ گھی مین پیاز لال کرکے بگھارین او عرق لیموں و زعفران پیسکر ڈالدین عجب خوش مزہ ہوگی کہ بیان سے باہر ہے۔

قسم۔ دال ماش۔ دال ماش ایک سیر گھی آدہ سیر نمک تین تولہ دودہ آدہ سیر دارچینی لونگ زیرہ۔ الائچی۔ سیاہ مرچ۔ ہر ایک دو ماشے۔ پیاز آدہ پاؤ۔ ادرک آدہی چھٹانک۔ مرچ سرخ و سبز ہری آدہی چھٹانک۔ زعفران چار ماشے۔ پہلے دال بھگودے بعد اسکے دہوکر صاف کرلے پھر نصف گھی مین دال کو لونگ و دارچینی و الائچی قدرے ڈالکر بریان کرے اور بعد اسکے پانی اوسکے گلنے کے موافق لیکر اوسمین زعفران پیسکر گھول دے اور جوش دیکر دال بریان کی ہوئی اوسمین ڈالکر پکاوے جب دال خوب گل جاوے اوسوقت چاہے اوسکو خشک رکھے تو نمک پہلے کم ڈالے اور اگر پتلا کرنا منظور ہو تو دودہ آدہ سیر اور بقیہ پانی دیکر گھونٹ کے پتلا کرے اور بقیہ گھی مین پیاز کے لچھے کاٹ کے بریان کرکے بگھار دے مگر قبل بگھارنے کے ادرک و مرچین باریک کاٹکر اور گرم مصالح اوسپر چھڑک دیوے۔ اگر مرغوب طبع ہو قدرے ہینگ بھی شریک کرے نہایت خوش ذائقہ ہوگی۔

قسم۔ دال مسور مسلم یا دلی۔ دال مسور ایک سیر۔ گوشت ایک سیر گھی آدہ سیر۔ لونگ زیرہ الائچی۔ دارچینی۔ مرچ سیاہ۔ ہر ایک دو ماشے۔ ادرک۔ پیاز۔ ہر ایک آدہی چھٹانک۔ عرق لیموں ایک چھٹانک۔ ہلدی ایک چھٹانک۔ نمک تین تولے۔ پہلے گوشت کی یخنی مع مصالحہ معمولی دیکر تیار کرے اور بعد تیاری گوشت ملکر چھان لیوے اور گھی و لونگ سے بگھار دے یا گوشت کا قیمہ مع مصالحہ معمولی دیکر تیار کرے یا کباب بنالے جیسا منظور ہو بعد اسکے دال کو خوب دہوکر شل دال ارہر کے ایک مرتبہ پانی مین دوسری مرتبہ نمک اور ہلدی کے پانی مین جوش دیکر تھوڑے گھی مین بریان کرین بعد اسکے اگر یخنی ہو تو بجاے پانی کے دیکر اوسکو گلاوین اگر کباب یا قیمہ ہو تو اوسکا پانی دیکر گلاوین جب دال خوب گل جاوے اوسوقت اوسکو گھونٹ کر

قیمہ یا کباب ملا دین اور ادرک وگرم مصالحہ باریک پیس کر ملا دیوین پھر بقیہ گھی مین پیاز لال کرکے بگھار دیوین اور صرف مین لادین۔

قسم۔ دال چنے کی۔ چنے کی دال ایک سیر۔ گوشت آدہ سیر۔ گھی ڈیڑہ پاؤ۔ نمک تین تولے لونگ۔ الائچی۔ زیرہ۔ دارچینی۔ مرچ سیاہ۔ ہرایک دو ماشے۔ مرچ سرخ نو ماشے۔ ادرک ہلدی۔ دہنیا۔ لہسن۔ ہرایک ایک چھٹانک۔ پیاز پاؤ بھر۔ لیمون کا عرق ایک چھٹانک دہی آدہ پاؤ۔ پودینہ سبز آدہی چھٹانک۔ پہلے گوشت کا قیمہ یا بوٹیان کرکے اوسکا دوپیازہ قورمہ تیار کرے ہمراہ آدہ پاؤ گھی و ضروری مصالحہ کے بعد اسکے دال چنے کی پیاز و نمک دیکر پون پاؤ گھی مین بریان کرے بعد اسکے دوپیازہ ڈالکر بھونے پھر اور پانی گلنے کے موافق دیکر پکاوے پھر گھونٹ کر گرم مصالح پیس کے ڈالے اور بقیہ گھی سے پیاز لال کرکے بگھار دیوے اور عرق لیمون ملاکر قدرے توقف کرے پھر مصرف مین لاوے۔

قسم۔ دال چنے کی مع یخنی کے۔ دال چنے کی سیر بھر۔ گوشت دو سیر۔ گھی آدہ سیر۔ لونگ۔ الائچی۔ زیرہ مرچ سیاہ۔ ہرایک دو ماشے۔ ہلدی۔ لہسن۔ دہنیا۔ ادرک۔ ہرایک ایک چھٹانک۔ پیاز پاؤ بھر۔ عرق لیمون ایک چھٹانک۔ پودینہ ہرا ایک چھٹانک۔ دہی آدہ پاؤ۔ سرخ مرچ نو ماشے پہلے حسب دستور مصالح معمولی دیکر ڈیڑہ سیر گوشت کی یخنی تیار کرے اور آدہ سیر گوشت کا قیمہ یا قورمہ تیار کرے یا کل گوشت کی یخنی تیار کرکے چھان لے اور گوشت یخنی کا لیکر اچھی اچھی بوٹیان دیکھکر قورمہ اوسکا تیار کرے اور باقی گوشت کا شوربہ یخنی مین ملکر چھان لے اور کئی مرتبہ لونگ و گھی سے بگھار کر رکھ چھوڑے اور حسب مذکورۂ بالا چنے کی دال کو قدرے پانی مین نمک ڈالکر جوش کرے پھر گھی مین بریان کرکے تھوڑا پانی دیکر پکاوے بعد تیاری گھونٹ کر یخنی دیوے اور قیمہ یا قورمہ داخل کرکے ایک جوش دے پھر عرق لیمون و پیاز بریان و گرم مصالح پیسا ہوا ڈالکر قدرے توقف کرے اور بعد اسکے مصرف مین لاوے نہایت لذیذ ہوگی کہ حاجت بیان نہین۔

قسم۔ دال مونگ کی۔ مونگ کی دال دہولی ہولی ایک سیر۔ گھی ڈیڑہ پاؤ۔ ادرک۔ دہنیا۔ پیاز ہر ایک آدہی چہٹانک۔ لونگ۔ الائچی۔ سیاہ مرچ۔ زیرہ۔ زعفران۔ دارچینی۔ ہر ایک ایک ماشہ۔ نمک ڈیڑہ تولہ۔ دودہ پاؤ بھر۔ عرق لیمون آدہی چہٹانک۔ زعفران دو ماشے۔ پہلے گھی کو لونگ و الائچی کے دانون سے خوشبو کرین بعد اسکے ہمراہ دال کے سیاہ مرچ۔ زیرہ مسلم الائچی۔ ڈالکر بھونے پھر پیاز کے لچھے مع ادرک پسی ہوئی کے ڈالکر زعفران کو پیسکر ہمراہ دودہ کے ڈالدے اور آنچ کھینچکر صرف کوئلے کی نرم آنچ دیوے اور سرپوش مین آٹا لگاکر اسطرح بند کرے کہ سرپوش کا سر اندر دیگچی کے رہے اور اوسکے اوپر جو جگہہ خالی ہے تہوڑا پانی بھر دین اور پیٹ پر دیگچی کے پانی کا پچارہ پھیرتے جائین اس تدبیر سے وہ دال بغیر پانی دینے کے صرف اندر ہی کے بخارات سے گل جاویگی جب تیار ہوجاوے گرم مصالح اور ادرک وغیرہ ڈیکر کام مین لادین نہایت لذیذ ہوگی۔

قسم۔ دال مونگ بغیر پانی کی دوسری ترکیب سے۔ دال مونگ کی دہوئی ہوئی ایک سیر گھی پاؤ بھر۔ دارچینی۔ لونگ۔ الائچی۔ سیاہ مرچ۔ زیرہ۔ ہر ایک ایک ماشہ۔ زعفران دو ماشے ادرک۔ دہنیا۔ ہر ایک دو دو تولے۔ دال مونگ کی جو تازی دہوئی ہو اور نمک اوسکے بھیگنے مین ڈالا گیا ہو اوسکو خوب اچھی طرح پونچھہ کر ایک پتیلی مین پانی بھرکر چڑہا دین اور ایک کپڑا پتیلی کے منہ پر باندہ کر دال کو اوسپر رکھین اور اوپر سے سرپوش رکھکر آٹے سے منہ بند کرکے ڈہانک دین جب یقین ہو کہ بذریعہ بھاپ کے نصف گل گئی ہوگی نکال لین بعد اسکے گھی مین بریان کرکے اور گرم مصالحہ وغیرہ مع زعفران ڈیکر پھر اوسی طرح رکھ کے منہ سرپوش کا آٹے سے بند کردین جب خوب گل جاوے اوسوقت بقیہ گھی مین لونگ پیاز ڈالکر کڑکڑا دین اور دال کو نکالکر اوسمین بگھار دین اور قدرے توقف کرکے کام مین لادین۔

قسم۔ دال مونگ تیسری ترکیب۔ دال مونگ کی ایک سیر گھی پاؤ بھر تیز پات۔ زیرہ مرچ سیاہ۔ لونگ۔ الائچی۔ ہر ایک چہہ ماشے۔ زعفران تین ماشے۔ پہلے پانی مین تیز پات

لونگ والائچی ڈالکر خوب جوش دے پھر لونگ وگھی سے بگھار دے اور زعفران پسی ہوئی
دیکر پھر جوش دے اور گرم مصالحہ ونمک وغیرہ دیکر بکرر بگھار دین پھر دال کو اوسی پانی مین
پکاوین اور دم دیکر مصرف مین لاوین۔

قسم - دال موٹھ - دال موٹھ کی بھی مثل دال مونگ کے ہر ترکیب سے پکائی جاتی ہے اسکا
ذائقہ بھی مثل مونگ کی دال کے ہوتا ہے مگر گرم انتہا سے زیادہ ہے۔

قسم - دال مٹر - مٹر کی دال ایک سیر - گھی ڈیڑھ پاؤ - پودینہ ہر ایک چھٹانک - پیاز آدہ پاؤ
مین بھوکے چنے کا ایک چھٹانک - نمک آدہی چھٹانک - گوشت ایک سیر - زیرہ - دارچینی
لونگ - سیاہ مرچ - ہر ایک دو ماشے - خشخاش ایک تولہ - دہی آدہ پاؤ - ادرک لہسن دہنیا
ہر ایک ایک چھٹانک - عرق لیمون ایک چھٹانک - پہلے گوشت کا قیمہ کرکے حسب دستور مصالحہ
معمولی دیکر کباب تیار کرے اور پون پاؤ گھی کبابون مین صرف کرے بعد اسکے دال مٹر کو
ایک دفعہ پانی ونمک و پودینہ ڈالکر اوبال ڈالے پھر اوسکا پانی پونچھکر آدہ پاؤ گھی مین بریان
کرے بعد اسکے پانی بقدر گلنے کے دیکر آگ پر رکھدے جب خوب گل جاوے گھونٹ کر
کباب اوسمین داخل کرے اور زعفران وگرم مصالحہ پیسکر مع عرق لیموں کے ڈالدے پھر پیاز
وگھی سے بگھار کر قدرے گرمی پر رکھکر مصرف مین لاوے بہت خوش مزہ ہوگی۔

قسم - دال مٹر سبز - سبز مٹر کی دال ایک سیر - گوشت دو سیر - دارچینی - لونگ - الائچی - زیرہ
ہر ایک دو ماشے - دہی آدہ پاؤ - پیاز لہسن - ادرک - دہنیا - ہر ایک ایک چھٹانک گھی
ڈیڑہ پاؤ - زعفران ایک ماشہ - عرق لیمون و پودینہ ایک چھٹانک - نمک آدہی چھٹانک پہلے
گوشت کی حسب دستور مصالح معمولی دیکر یخنی تیار کرے پھر مع گوشت ملکر خوب چھان لے بعد
اسکے لونگ وگھی سے کئی مرتبہ بگھارے پھر دال مین نمک ملکر گھی مین بریان کرے بعد اسکے
قدرے پانی دیکر اوسکو گلاوے پھر گھونٹ کے یخنی بجاے پانی کے ڈالے اور جوش دیکر زعفران
وگرم مصالح پیسکر ڈالے اور لیمون کا عرق ڈالکر پھر بقیہ گھی و پیاز سے بگھار کر مصرف مین لاوے۔

قسم۔ رکھونچے۔ اکثر دیہات مین اسکو انڈہل کہتے ہین۔ دال ماش ایک سیر گھی پاؤ بھر۔
ہلدی۔ دہنیا۔ لہسن۔ ادرک۔ ہر ایک ایک چھٹانک۔ دارچینی۔ میتھی۔ لونگ۔ سیاہ مرچ۔
الائچی۔ ہر ایک ایک ماشہ۔ دہی آدہ پاؤ۔ نمک تین تولے۔ عرق لیموں ایک چھٹانک۔ سرخ
مرچ چھ ماشے۔ پہلے دال ماش کو بھگو کر دہو ڈالے اور دو تولے نمک دیکر مع ادرک دیگر
مصالحہ کے باریک پیس ڈالے پھر تھوڑی دیر خمیر رکھے بعد اسکے ایک پتیلی مین پانی کھولاوے
اور گنے کی پور کی طرح کے لمبے لمبے اوس پیٹھی کے ٹکڑے بناکر اوس کھولتے ہوئے پانی
مین ڈالدے جب وہ اوبل جائین اوسوقت اوسے کاٹکر زرد گھی مین پہلے میتھی بریان
کرے بعد اسکے اون تلون کو تلے پھر مصالحہ معمولی گوشت کا لیکر اوس مصالح کو بھونے
بعد اسکے وہ تلے ہوے تلے ڈالکر کسے اور پانی بقدر گلنے کے دیکر آگ پر رکھدے جب پک جاوے
عرق لیموں و گرم مصالحہ وغیرہ دیکر پھر گرمی پہ رکھے بعد تھوڑی دیر کے مصرف مین لاوے
اسی طرح اگر بجاے دال ماش کے دال مونگ کی ڈالدین تو وہ بھی عمدہ ہونگے۔

قسم۔ بڑیان مونگ یا ماش کی۔ دال ماش یا مونگ ایک سیر گھی پاؤ بھر۔ مغز پیٹھہ پاؤ بھر
لونگ۔ الائچی۔ دارچینی۔ زیرہ سیاہ۔ مرچ سیاہ۔ ہر ایک دو ماشے۔ ہلدی۔ دہنیا لہسن
ادرک۔ ہر ایک ایک چھٹانک۔ نمک آدہی چھٹانک۔ پیاز پاؤ بھر۔ مرچ سرخ چھ ماشے
خمیر ایک تولہ۔ پہلے دال ماش کی بھگو کر دہوئے پھر اوسمین مغز پیٹھہ۔ لونگ۔ سیاہ مرچ
الائچی۔ زیرہ۔ سرخ مرچ۔ پیاز۔ لہسن۔ ادرک۔ ہلدی۔ نمک وغیرہ ملاکر پیس ڈالے اور تھوڑا
خمیر دیکر رکھدے جب خمیر اوٹھ آوے اوسوقت اوسکی بڑیان معمولی طرح سے چھوٹی
بڑی کسی ظرف پر توڑکر دہوپ مین خشک کرے بعد اسکے گھی کو لونگ سے خوشبو کرکے
بڑیان اوسمین بھونین پھر بڑیان نکالکر اوسی گھی مین مصالحہ زرد معمولی لیکر بھونین بعد اسکے بڑیان اور
نمک دیکر پھر خوب بھونے جب بریان ہوجائین اوسوقت پانی بقدر گلنے کے دیکر گلاوے
بعد گلنے کے شوربہ بقدر خواہش رکھکر چاہے بگھارے یا نہ بگھارے پھر مصرف مین لاوے۔

قسم بھپوریان - دال مونگ یا ماش یا ارہر یا چنا یا دلی مسور جسکی منظور ہو ایک سیر لیکر سوائے مغز بیٹھہ کے اور کل شیاسند کو زیادہ سی وزن کو ریزی لیکر پیسین اور ایک پتیلی مین پانی جوش کرے اور اوسپر کپڑہ باندہکر پیٹھی تیار شدہ کی بڑیان جسطرح مذکور ہوئین اوس کپڑے پر جو پتیلی کے منہ پر بندہا ہی توڑتے جب وہ بذریعہ بھاپ کے سخت ہو جاوین اوتارے اسی طرح کل پیٹھی صرف کرے پھر مثل بڑیون کے بریان کرے اور مصالحہ بھونکر لگاوے نہایت لذیذ و خوش ذائقہ ہوتی ہین - بڑیون اور بھپوریون مین صرف اسی قدر فرق ہے کہ وہ خشک کی جاتی ہین اور اوسمین طوالت خشک کرنیکی ہے یہ بذریعہ بھاپ کے سخت ہوجاتی ہین مگر بھپوری تیار کی ہوئی ایک روز کے سوا دوسرے روز نہین رہ سکتی اور بڑیان جب سوکھہ جاوین مہینون رہ سکتی ہین اور مزہ اوسکا نہین تبدیل ہوتا

قسم۲ - کھڑے مونگ - مونگ ایک سیر - گوشت ڈیڑہ سیر - گھی پاؤ بھر - سوا ہرا - ادرک - ہلدی - دہنیا - لہسن - پیاز - ہر ایک ایک چھٹانک - زیرہ - دارچینی - لونگ - سیاہ مرچ - الائچی - ہر ایک دو ماشے - سرخ مرچ چھہ ماشے - دہی آدہ پاؤ - نمک تین تولے پہلے حسب دستور معمولی مصالح ویکر یخنی تیار کرے بعد اسکے مع گوشت ملکر چھان ڈالے اور گھی و لونگ سے کئی مرتبہ بگہار کر رکھہ چھوڑے بعد اسکے مونگ کو تھوڑا گھی ڈالکر بھون لے اور پھر الگ گھی مین معمولی مصالحہ بھونکر اوسمین مونگ ڈالکر کسے اور نمک ڈالکر بجائے پانی کے شوربہ یخنی کا دین اور سویہ و ادرک باریک کترکر پکاوے جب گل جاوے گھونٹ کر گرم مصالح دیکر گھی مین پیاز تل کے بگہار دے نہایت لذیذ ہونگے -

قسم۳ - کھڑے ماش - ماش ایک سیر - گھی پاؤ بھر - تیز پات - لونگ - الائچی - دارچینی - زیرہ - مرچ سیاہ - زعفران - ہر ایک ایک ماشہ - ادرک آدہی چھٹانک - سویہ - مرچ سرخ - ہر ایک نو ماشے - نمک تین تولے - بالائی پاؤ بھر - پہلے ماش کو پانی و نمک مین ابال ڈالے مگر خفیف سا جوش دیکر پسا لیوے بعد اسکے ماش کو آدہ پاؤ گھی مین بھون ڈالے پھر تیز پات سلم اور

ادرک۔ سویہ۔ مرچ سیاہ و سرخ پیسکر ہمراہ ماش کے پانی دیکر گلاوے بعد گلنے کے قدرے دم کھلاکر گھوٹنے اور گرم مصالحہ و زعفران و زیرہ بریان پیسکر ڈالے اور بالائی چھانکر ملاوے اور تیسرے جوش دیکر پیاز گھی مین بریان کرکے دو مرتبہ بگھار کر مصرف مین لاوے

قسم۔ ماش کھڑے یخنی دار۔ اگر اسمین بھی یخنی مثل کھڑے مونگ کے گھوٹنے کے بعد بجاے پانی کے دیوے پھر گرم مصالح و زیرہ و زعفران وغیرہ دیکر پیاز سے بگھارے خوش مزہ ہونگے

فصل دوسری بیان مین اقسام کھچڑی و کھچڑا و حلیم و طاہری وغیرہ کے

قسم۔ کھچڑی ارہر کی۔ دال ارہر تین پاؤ۔ چاول استعمالی ڈیڑھ پاؤ گھی آدہ سیر بالائی پاؤ بھر۔ دودھ آدہ سیر۔ پیاز آدہی چھٹانک۔ لونگ تین ماشہ۔ نمک آدہی چھٹانک۔ زعفران ایک ماشہ۔ پہلے دال کو نمک پانی مین ڈالکر خفیف سا جوش دے اور پساکر آدھے گھی مین ہمراہ چاولون کے بریان کرے مگر بہت کھری نہونے پاوے بعد اسکے گھی مین پیاز بریان کرکے نکال لیوے پھر اوسی گھی مین لونگ بریان کرکے وہ کھچڑی اوسمین ڈالکر پانی و نمک دیت جب پانی سوکھ جاوے اور قدرے کنی باقی رہے اوسوقت پیاز و زعفران پیسکر ہمراہ دودہ و بالائی کے کھچڑی مین ڈالکر ملادیوے اور ایک آنچ دیکر گرمی پر منہ بند کرکے دم پر رکھدے بعد دم کھاجانے کے مصرف مین لاوے نہایت خوش ذائقہ ہوتی ہے۔ اسی طرح سے کھچڑی ماش و مونگ و دلی مسور بھی پکائی جاتی ہے لیکن ماش کی کھچڑی مین ادرک زیادہ ہونا چاہیئے اور کل کھچڑیان سواے ارہر کے برابر کی یعنے دال چاول برابر کے پکائے جاتے ہین مگر ارہر کی کھچڑی بغیر دونی تگنی دال کے اچھی نہین ہوتی اور ارہر کی کھچڑی مین جسقدر گھی زیادہ ہوگا اوتنی ہی عمدہ اور لذیذ ہوگی۔

قسم۔ قورمہ کھچڑی۔ گوشت ایک سیر۔ کھچڑی آرہر یا کھڑی یا دلی مسور۔ یا مونگ یا ماش دہلی دال کی ہو یا مع چھلکے ایک سیر۔ گھی ایک سیر۔ ادرک۔ دہنیا وغیرہ ہرایک ایک چھٹانک۔

پیاز ایک چھٹانک۔ دہی آدہ پاؤ۔ زیرہ۔ دارچینی۔ لونگ۔ الائچی۔ مرچ سیاہ۔ ہر ایک ماشہ مرچ سرخ نو ماشے۔ زعفران ایک ماشہ۔ عرق لیمون تین تولے نمک تین تولے۔ بالائی پاؤ بھر پہلے گوشت کا قورمہ مصالحہ معمولی دیکر حسب دستور تیار کرے یا قیمہ تیار کرے اوسمین بالائی و زعفران پسی ہوئی ہمراہ تلی ہوئی پیاز کے چھانکر عرق لیمون دیکر رکھدے پھر موافق ترکیب مذکورۂ بالا کھچڑی تیار کرکے تہ بہ تہ یا اسی طرح ہمراہ قورمہ کے مثل پلاؤ کے دم دیکر بعد تیاری صرف مین لاوے نہایت لذیذ ہوگی۔

قسم۔ یخنی کھچڑی۔ گوشت دو سیر کھچڑی جس چیز کی دہوئی یا چھلکون کی جیسی منظور ہو ایک سیر گھی ایک سیر۔ لونگ۔ الائچی۔ زیرہ۔ دارچینی۔ زعفران۔ ہر ایک ایک ماشہ دہنیا۔ ادرک اور پیاز۔ ہر ایک ایک چھٹانک۔ نمک تین تولے دہی آدہ پاؤ۔ عرق لیمون تین تولے بالائی پاؤ بھر۔ پہلے گوشت کی حسب معمول مصالحہ معمولی دیکر یخنی تیار کرے بعد اسکے اوسکو بلا گوشت یا معہ گوشت چھانکر کئی مرتبہ لونگ و گھی سے بگھارے اور بالائی و زعفران ملاکر رکھدے اور کھچڑی موافق ترکیب مذکورۂ بالا بھونکر قدرے پانی اوسکے گلنے کے واسطے دے بعد اسکے جب قدرے کنی باقی رہجاوے یخنی ڈالکر منہ آٹے سے بند کرکے دم پر لگادے بعد دم کھانے کے اور جو کچھ دینا ہو دیکر صرف مین لاوے۔

قسم۔ کوفتہ کھچڑی۔ گوشت ایک سیر گھی ایک سیر کھچڑی جس چیز کی منظور ہو ایک سیر دارچینی۔ لونگ۔ الائچی۔ سیاہ مرچ۔ زعفران۔ ہر ایک ایک ماشہ۔ بالائی پاؤ بھر۔ لہسن دہنیا ادرک۔ پیاز۔ بیسن۔ ہر ایک ایک چھٹانک خشخاش چھ ماشے۔ دہی آدہ پاؤ۔ مرچ سرخ تو ماشے کشمش۔ پستہ۔ ہر ایک آدہ آدہ پاؤ۔ پہلے حسب دستور مصالحہ معمولی دیکر کباب تیار کرے اور ہر کباب کے اندر کشمش و پستہ گھی مین تل کرکے بھردے اور بالائی و زعفران وغیرہ جیسی چھانکر اوسمین ملاکر رکھدے پھر کھچڑی حسب معمول بھونکر پکا دے جب قدرے کنی باقی رہے کوفتون پر ڈالکر یا کوفتے تہ بہ تہ دیکر آٹے سے منہ بند کرکے دم پر رکھدے اور بعد

دم کھانے کے جو کچھ بقیہ مصالح وگھی دینا ہو دیگر صرف مین لادے۔

قسم۔ پستے بادام کی کھچڑی۔ کہ جسکو مصنوعی سیم کے بیجون کی کھچڑی کہتے ہین۔ پستہ و مغز بادام ہر ایک پاؤ بھر۔ چاول آدہ سیر۔ گھی ایک سیر۔ لونگ۔ الائچی۔ سیاہ مرچ۔ زعفران ہر ایک دو ماشے۔ بالائی پاؤ بھر۔ سوا گہ چوکیہ۔ سجی گلابی۔ پھٹکری بقدر حاجت۔ نمک دو تولہ دودہ ایک سیر۔ پہلے حسب دستور صرف پانی مین ہمراہ سہاگہ دسجی وپھٹکری کے بادام کو گلا دین بعد اسکے دودہ مین جوش کرین پھر اوسکو گھی مین لونگ سے خوشبو کرکے بریان کرین اور قدرے دودہ مین بالائی وزعفران پیس وچھان کر بادام وپستون مین ڈالدے اور قدرے جوش دیکر رکھ لیوے بعد اسکے چاولون کو دہوکے لونگ وگھی سے بگھار کر پانی مین جوش دیوے جب وادہ گلے ہوجائین اوسوقت بادام وپستون مین ملاکر بقیہ گھی ڈالکر آٹے سے منہ دیگچی کا بند کرکے واسطے دم کھانے کے رکھدے بعد دم کھانے کے صرف کرے

قسم۔ شولہ۔ بیمارون کا شولہ اس طرح سے پکایا جاتا ہے کہ دو حصہ دال اور ایک حصہ چاول لیکر پانی زیادہ دیکر خوب پکاتے ہین مگر پہلے پانی کو لونگ وگھی سے بگھار لیتے ہین اور لبعض کو بھی پیاز وگھی سے بگھارتے ہین جب خوب گل جاوے تو گھونٹ دیتے ہین۔

قسم۔ شولہ قورمہ دار۔ گوشت ایک سیر۔ دال دہوئی مونگ کی ڈہائی پاؤ۔ چاول عمدہ ڈیڑہ پاؤ۔ زیرہ۔ دارچینی۔ لونگ۔ الائچی۔ زعفران۔ مرچ سیاہ۔ ہر ایک ایک ماشہ۔ ادرک۔ دہنیا۔ لہسن۔ پیاز۔ ہر ایک ایک چھٹانک۔ دہی آدہ پاؤ۔ نمک دو تولے۔ بالائی آدہ پاؤ۔ پہلے گوشت کا حسب دستور مصالحہ معمولی اور پاؤ بھر گھی دیکر قورمہ تیار کرے اور بالائی وزعفران وگرم مصالحہ پیس وچھانکر ڈالدے بعد اسکے موافق ترکیب مذکورۂ بالا ایک چھٹانک گھی ولونگ سے پانی بگھار کر دال مونگ کی دہوئی ہوئی اور چاول ڈالکر پکاوے جب خوب گل جاوے اوسوقت گھونٹکر قورمہ ملاوے اور اوپر سے لونگ وبقیہ گھی سے ہمراہ چہاے پیاز کے بگھار دیوے نہایت لذیذ ہوگا۔

قسم ۸ شولہ یخنی دار۔ گوشت دو سیر۔ گھی آدہ سیر۔ چاول ڈیڑہ پاؤ۔ دال دہتولی مونگ دالی پاؤ۔ لونگ۔ الائچی۔ زیرہ۔ دارچینی۔ زعفران۔ سیاہ مرچ۔ ہر ایک ایک ماشہ۔ ادرک دہنیا۔ لہسن۔ پیاز۔ ہر ایک ایک چھٹانک۔ نمک ڈہائی تولے دہی آدہ پاؤ۔ بالائی آدہ پاؤ پہلے حسب معمول مصالحہ معمولی دیکر گوشت کی یخنی تیار کرین اور مع گوشت ملکر یا بلا گوشت یخنی چھانکر کئی مرتبہ لونگ و گھی سے بگھار دیکے اور زعفران و بالائی و گرم مصالحہ پیسکر مع دہی ملا دیوے بعد اسکے تھوڑے گھی و لونگ سے موافق ترکیب مذکورۂ بالا تھوڑا پانی بگھار کر دال مونگ و چاول اوسمین گلاوے جب خوب گل جاوے یخنی ڈالکر گھوٹے اور لونگ و پیاز و گھی سے بگھار کر قدرے گرمی پر رکھکر صرف کرے۔

قسم ۹ شولہ ملغوبہ۔ چاول ایک سیر۔ گھی ایک سیر۔ گوشت ایک سیر۔ دال ماش دار ہرو مونگ و چنا و مسور ہر ایک پاؤ بھر۔ شلجم و چقندر و ساگ پالک۔ ہر ایک پاؤ بھر۔ الائچی لونگ۔ دارچینی۔ زیرہ۔ زعفران۔ سیاہ مرچ۔ ہر ایک دو ماشے۔ نمک چار تولے دہی پاؤ بھر بالائی پاؤ بھر۔ ادرک۔ پیاز۔ لہسن۔ دہنیا۔ ہر ایک ایک چھٹانک۔ پہلے گوشت کی مصالحہ معمولی حسب دستور دیکر یخنی تیار کرین اور مع گوشت یا بغیر گوشت چھانکر کئی مرتبہ لونگ و گھی سے بگھار دین بعد اسکے بالائی و زعفران چھانکر ڈالین پھر چقندر و شلجم کو چھیلکر ہمراہ ساگ پالک کے قدرے مصالحہ و گھی دیکر علیحدہ پکا دین جب خوب گل جاوے اوسکو بھی ملکر یخنی مین چھان دیوین پھر تمام دالون اور چاول کو خوب دہوئین اور دال ماش و مونگ کو بھگو کر اوسکے چھلکے دور کرین اور دال مسور کی دلی ہو پھر تھوڑا پانی لونگ و گھی سے بگھار کر اور نمک دیکر خوب پکائین جب بہت اچھی طرح گل جاوے اوسکو گھونٹ ڈالین اور بجائے پانی کے یخنی تیار شدہ ڈالکر اوسکو پتلا کرین پھر گرم مصالح ڈالکر پیاز و گھی سے بگھار دین۔

قسم ۱۰ شولہ ملغوبہ چاشنی دار۔ اگر چاشنی دار منظور ہو تو یخنی مین بعد تیاری کے بجائے نمک شکر پاؤ بھر۔ عرق لیمون پاؤ بھر ڈالکر پکالیوین بعد اسکے موافق ترکیب مذکورۂ بالا

پتیوں کو بگھار کر اوسمین داخل کرین نہایت خوش مزہ ہوگا۔

قسم کھچڑا۔ چاول۔ دال ارہر۔ دال ماش۔ دال مونگ۔ دال دلی مسور۔ دال نخود ہر ایک ایک پاؤ۔ گھی آدہ سیر۔ گوشت دو سیر۔ ادرک آدہ پاؤ۔ ہلدی۔ دہنیا۔ مرچ سرخ لہسن۔ ہر ایک ایک چھٹانک۔ نمک ایک چھٹانک۔ زعفران ایک ماشہ۔ دارچینی۔ لونگ سیاہ مرچ۔ زیرہ۔ ہر ایک دو ماشے۔ پیاز پاؤ بھر۔ دہی پاؤ بھر۔ دہنیا سبز۔ سویا۔ ہر ایک ایک چھٹانک۔ مرچ سبز و سرخ ایک چھٹانک۔ ہلدی ایک چھٹانک۔ لیمون آٹھ عدد۔ پہلے دال ماش و مونگ کو بھگو کر دہو ڈالے بعد اسکے ڈیڑہ سیر گوشت کی مع مصالحہ معمولی یخنی تیار کرے اور اوسکو مع گوشت چھانکر دو مرتبہ لونگ و گھی سے بگھار کر ترشی لیمون کی دے بعد اسکے آدہ سیر گوشت کا قورمہ حسب دستور پکا دے اور قدرے زعفران و گرم مصالح و ترشی لیمون ڈالکر رکھ چھوڑے پھر چاول اور تمام دالون کو قدرے لونگ و گھی سے بگھار کر ہلدی و سویہ و نمک ڈالکر خوب پکاوے جب خوب گل جاوے مثل دال کے اوسے گھونٹ کر یخنی تیار شدہ ڈالدے اور حسب خواہش پانی دیکر تیلا کرے بعد اسکے چولھے پر رکھکر پکاوے پھر بقیہ زعفران پیسکر ملا دیوے پھر اوسکو جس ظرف مین نکالنا منظور ہو نکالکر اوپر اوسکے وہ قورمہ تیار شدہ تھوڑا تھوڑا ڈالدے اور مرچ سبز و ہرا دہنیا و ادرک باریک کترکر مع گرم مصالح وغیرہ چھڑک دے اور بقیہ گھی مین پیاز تل کرکے علاحدہ علاحدہ بگھار کر مصرف مین لاوے۔

قسم حلیم۔ گوشت دو سیر۔ گیہون سوا سیر۔ چنے کابلی سفید پاؤ بھر۔ چاول آدہ پاؤ۔ ڈیڑہ دو سیر بالائی پاؤ بھر۔ گھی تین پاؤ۔ الایچی۔ لونگ۔ دارچینی۔ زعفران۔ سیاہ مرچ۔ زیرہ۔ ہر ایک دو ماشے۔ کیوڑہ آدہ پاؤ۔ ادرک آدہ پاؤ۔ پیاز پاؤ بھر۔ مرچ سرخ ایک چھٹانک نمک ڈیڑہ چھٹانک۔ دہی پاؤ بھر۔ پہلے ڈیڑہ سیر گوشت کی حسب دستور مصالحہ معمولی ڈالکر یخنی تیار کرین اور مع گوشت ملکر چھان ڈالین پھر لونگ و گھی سے چار پانچ مرتبہ

بگھار دیوین بعد اسکے آدہ سیر گوشت کا قورمہ مصالحہ و گھی معمولی دیکر معہ چنے کا بی کے تیار کرے اور اوسمین ترشی لیمون زعفران و گرم مصالحہ دیکر رکھدے بعد اسکے دودہ مین چاول ڈالکر پکا وے اور اوسکی بے نمک و شکر کھیر تیار کرین مگر خوب گھوٹین کہ چاول بالکل مسلم یا نکڑے نرہین پھر اوسمین بالائی چھانکر ملا دیوے اور کیوڑہ ڈالکر رکھدین بعد اسکے گیہون کو بھگو کر قدرے خشک کرے اور کوٹ کر بھوسی اوسکی نکال ڈالین پھر ہمراہ یخنی اور آب دریا یا آب باران کے نمک ڈالکر پکانا شروع کرین جب خوب گل جاوے اوسکو چولھے پر رکھا رہنے دین اور کفگیر سے گھوٹنا شروع کرین جب خوب گھوٹ چکین کھیر کو ملا دین اور کفگیر سے چلاتے جائین بعد تیاری ظروف مطلوب مین اوسکو نکالکر پیاز و گھی سے بگھار دین اور اوپر اوسکے وہ قورمہ تیار شدہ قدرے قدرے ڈالکر گرم مصالح وغیرہ مع بچہای پیاز بریان چھڑک کر صرف مین لائین نہایت ہی لذیذ و خوش ذائقہ ہوگی۔

قسم۔ کھچڑی باجرہ۔ باجرہ ڈیڑہ سیر۔ دال مونگ تین پاؤ۔ گوشت ایک سیر۔ گھی آدہ سیر۔ دارچینی۔ لونگ۔ الائچی۔ زیرہ۔ مرچ سیاہ۔ زعفران۔ ہر ایک دو ماشے۔ پیاز۔ ادرک دھنیا۔ لہسن۔ ہر ایک ایک چھٹانک۔ مرچ سرخ ایک تولہ۔ دہی آدہ پاؤ۔ دودہ آدہ سیر۔ بالائی پاؤ بھر۔ نمک چار تولے پہلے تین پاؤ گوشت کی یخنی حسب معمول تیار کرے اور مع گوشت ملکر چھان لیوے پھر تین مرتبہ لونگ و گھی سے بگھار کر اوسمین دودہ و بالائی چھان کر اور زعفران پیس کر ملا دیوے بعد اسکے باجرے کو قدرے نم کرکے رکھدے اور دال مونگ کی بھگو دے پھر باجرہ کو اوکھلی مین چھڑ کر اوسکے چاول نکال لے اور دال دہو کر صاف کرے بعد اسکے پانی کو لونگ و گھی سے بگھار کر چاول اچھے کے اور دال مونگ کی مع نمک و قدرے مصالحہ دیکر پکاوے جب خوب گل جاوے گھوٹ کر یخنی ملا دی بعد اسکے ایک آنچ دیکر اوسکو گرمی پر رکھدین اور پاؤ بھر گوشت کا مصالح و گھی دیکر مع زعفران قورمہ تیار کرین اور کھچڑی ظروف مین نکالکر اوسپر قورمہ قدرے قدرے رکھکر گرم مصالح و پیاز بریان

چھڑک دیں پھر مصرف میں لاویں نہایت لذیذ ہوگی۔

قسمِ ۱۱ - طاہری آلو کی - چاول ایک سیر - گھی آدہ سیر - آلو آدہ سیر - زعفران - دارچینی - لونگ - الائچی - مرچ سیاہ - ہر ایک ایک ماشہ - ہلدی دو تولے - کیوڑہ آدہی چھٹانک - ادرک - دہنیا - مرچ سبز - پیاز - ہر ایک ایک چھٹانک - مرچ سُرخ نو ماشے - عرقِ لیموں آدہی چھٹانک - نمک چار تولے - پہلے لونگ - الائچی مرچ سیاہ - دارچینی - باریک پیس ڈالے پھر نصف گرم مصالح مذکور و لہسن و پیاز و ادرک و ہلدی و مرچ سُرخ و دہنیا باریک پیسکر چھان لے اور گھی مین بریان کر کے رکھدے پھر تھوڑے گھی مین زعفران پیس کر ڈالے اور اوس گھی مین آلو کے قتلے بریان کر کے قدرے ترشی لیموں کی مع نمک کے دیکر نکال لیوے بعد اسکے مصالحہ بریان مین چاول ڈالکر بھونے اور پھر آلو بریان ڈالکر بقیہ گرم مصالح و پانی دیکر پکاوے جب گل جاوے تو دم پر لگادے اور اگر یخنی دار پکاوے تو اور زیادہ عمدہ ہوگی۔

قسمِ ۱۲ - طاہری بڑیوں کی - چاول ایک سیر - گھی آدہ سیر - بڑیان ماش یا مونگ کی ڈیڑہ پاؤ - زعفران - دارچینی - لونگ - الائچی - زیرہ - سیاہ مرچ - ہر ایک دو ماشے - گوشت ایک سیر - ہلدی - لہسن - دہنیا - ادرک - ہر ایک ایک چھٹانک - نمک چار تولے - پیاز آدہ پاؤ - دہی آدہ پاؤ - پہلے گوشت کی مصالحہ معمولی دیکر یخنی تیار کرے بعد اسکے ملکر چھان ڈالے اور لونگ و گھی سے کئی مرتبہ گبھار کر قدرے زعفران پیسکر ڈالدے پھر باقی زعفران پیسکر نصف گھی مین مع قدرے نمک کے ڈالکر کڑکڑاوے پھر اوسمین بڑیان بریان کرے بعد اسکے مصالحہ زرد پیسکر بقیہ نصف گھی مین بریان کر کے پھر چاول اوسمین بھونے اور بڑیان ڈالکر قدرے بھونے پھر بجاے پانی کے یخنی تیار شدہ دیکر پکاوے اور بقیہ گرم مصالحہ وغیرہ ڈالدے جب قریب تیاری کے آوے منہ آٹے سے بند کر کے دم پر رکھدے پھر بعد تھوڑی دیر کے نکالکر مصرف مین لاوے انتہا سے مرتبہ کی لذیذ ہوگی - اور اگر بغیر یخنی کے پکائے تب بھی عمدہ ہوگی

فصل تیسری بیان مین اقسام خشکہ و کڑھی کے

قسم پنجم خشکہ - پلے ہوئے چاولون کو خشکہ کہتے ہین - اسمین کوئی ترکیب عمدہ سوائے اسکے نہین ہے کہ لون مرچ گھی سے بگھار کر پکا دے یا لونگ والائچی پانی مین ڈالکر ہمراہ چاولون کے جوش دے پھر پانی پساکر دم دیوے مگر اور اقسام کے چاول مثل باجرہ وکودون وسانوان وجوار وکاکن وغیرہ کے بھی اکثر دیہاتی لوگ پکاتے ہین اگر عمدہ ترکیب سے پکائے جاوین تو بہت عمدہ ہوتے ہین - اسکی ترکیب یہ ہے کہ جس چیز کا خشکہ پکانا منظور ہو پہلے قدرے اوسکو بھگو دے پھر خشک ایسا کرے کہ اوپر کی تری جاتی رہے بعد اسکے اوکھلی مین چھڑکر اوسکی گری نکال لیوے پھر پانی کو لون مرچ وگھی سے بگھار کر خواہ لونگ والائچی پانی مین جوش کرکے اون چاولون کو ڈالدے مگر یہ سب چاول پسے پکتے ہین اور اگر پھریرے پکانا منظور ہون تو پانی کم دے اور جب کچھ باقی رہے تو اوتار کر دم پر رکھدے - اور اگر گیلے پکادے تو اوسکو سینی مین نکال کر ٹھنڈا کرے اور لوزین کا ٹکر رکھ لے اگر پکاتے وقت پانی مین قدرے زعفران پیسکر ہمراہ کیوڑے کے ڈالدے تو عجب خوشرنگ لوزین خشکہ کی ہونگی اور خوشبو بھی اچھی ہوگی -

قسم ششم - خشکہ نوبہار رنگین - چاول ایک سیر گھی آدہ پاؤ - لونگ - الائچی - زعفران - ہر ایک دو ماشے - نمک ڈیڑہ تولے - شنجرف ایک ماشہ - ڈلی چھالیا چھ ماشے - فالسہ آدہ پاؤ - مہاور بقدر حاجت کیوڑہ ایک چھٹانک - دودہ آدہ پاؤ - پہلے چاولون کو خوب دہوکر بھگو دے اور بعد اسکے لونگ الائچی آدہے کیوڑے مین پیسکر رکھ چھوڑے پھر قدرے لونگ والائچی ونمک پانی مین ڈالکر چاولون کو جوش دے اور جب قدرے کچھ باقی رہجاوے اوسوقت پانی پساکر چار حصہ کرے ایک حصہ کو زعفران کیوڑے مین حل کرکے اوسمین زرد رنگ دے اور آدہی چھٹانک گھی مین لونگ والائچی پسی ہوئی چاولون مین ملاکر ایک پتیلی مین پھیلادے بعد اسکے دوسرے حصے چاول کو عرق فالسہ ومہاور سے اور دودہ لیکے فالسئی رنگ دیکر آدہی چھٹانک گھی سے مع لونگ الائچی پسی ہوئی کے چرب کرے اور زرد چاولون کے اوپر بچھادے پھر تیسرے حصے کو چاول کے زعفران اور جلی ہوئی ڈلی سے سبز رنگ کرکے گھی مع لونگ والائچی پسی ہوئی سے

سبز رنگ کے چرب کرے اور فالسئی چاولون پر بچھادے پھر بقیہ چاول حصہ چہارم کو شنجرف مین سُرخ رنگ کرکے گھی و لونگ والائچی پسی ہوئی سے چرب کرکے سبز چاولون پر بچھادے اور قدرے دودہ کا چھینٹا دیکر آٹے سے منہ بند کرکے دم پر رکھدے بعد تھوڑی دیر کے نکالے عجب خوش رنگ ہوگا۔

قسم۔ کڑھی۔ بیسن آدہ سیر گھی آدہ سیر۔ لونگ۔ الائچی۔ دارچینی۔ سیاہ مرچ۔ زیرہ زعفران۔ ہرایک دو ماشے۔ پودینہ سبز۔ ادرک۔ دہنیا لہسن۔ ہرایک ایک چھٹانک۔ دہی سیر بھر۔ پیاز پاؤ بھر۔ نمک تین تولے۔ ہلدی آدہی چھٹانک۔ سُرخ مرچ ایک تولہ پہلے بیسن مین نمک۔ زیرہ۔ الائچی۔ لونگ۔ دارچینی۔ سیاہ و سُرخ مرچ لہسن۔ وغیرہ پیسکر ملادے اور دو تولہ گھی و آدہ پاؤ دہی دیکر مثل پھلکی کے بیسن کے گوندھکر تیار کرے بعد اسکے پیاز و پودینہ باریک کترکر مع زعفران پسی ہوئی کے ملا دیوے اور پھلکیان حسب خواہش چھوٹی یا بڑی گھی مین تلے بعد اسکے ہلدی۔ دہنیا۔ مرچ سیاہ و سُرخ۔ دارچینی زیرہ۔ لہسن۔ پیاز۔ لونگ۔ الائچی۔ یہ سب مصالح پیسکر دہی مین ملاوے اور بیسن ایک چھٹانک قدرے گھی مین بھون لے اوسکو بھی دہی مین ملاکر چھان ڈالے پھر دہی کو خوب نمک دیکر جوش دے جب قریب گاڑہا ہونے کے ہو پھلکیان ڈالکر پکاوے اور گھی و پیاز سے بگھار کر صرف مین لاوے

باب چوتھا بیان مین پلاؤ اور میٹھے ٹکڑون کے اسمین چھ فصلین ہین

فصل پہلی بیان مین پلاؤ نمکین کے

قسم۔ قورمہ پلاؤ رسمی۔ چاول استمالی ایک سیر۔ گوشت آدہ سیر۔ گھی پاؤ بھر۔ لہسن۔ پیاز ادرک۔ دہنیا۔ ہرایک ایک چھٹانک۔ لونگ۔ الائچی۔ مرچ سیاہ۔ ہرایک تین ماشے۔ دہی پاؤ بھر۔ زعفران دو ماشے۔ کیوڑہ چھٹانک بھر۔ نمک ایک چھٹانک۔ پیاز کو لچھے دار کاٹ کے گھی مین بریان کرکے نکال لے پھر ادرک۔ دہنیا پیس ڈالے بعد اسکے گوشت کو دہوکر

گھی مین ڈالکر قدرے بھونے پھر ادرک۔ دھنیا باریک پسا ہوا گوشت مین ڈالکر لہسن کے پانی سے خوب بھونے بعد اسکے دہی دیکر خوب بھونے اور پانی بقدر گلنے کے دیکر نصف نمک ڈالکر آگ پر رکھدیوے جب گوشت گل جاوے اوسوقت اوسی کے بقیہ شوربہ مین بوٹیان موکر نکال لیوے اور شوربہ کو چھانکر بوٹیون مین ڈالدے اور کل سیاہ مرچ اور نصف کیوڑہ اور پیاز بھی جو تلی ہوئی رکھی ہے اوسمین ڈالدے اور ڈھانک کر رکھ چھوڑے بعد اسکے چاول دہوکر بھگووے بعد تھوڑی دیر کے دیگچی مین پانی رکھے اور لونگ والائچی ونمک ڈالکر خوب کھولائے اور چاول اوسمین ڈالدے جب چاول مین تھوڑی کنی باقی رہجاوے اوسوقت پساکر اوس دیگچی مین جسمین کیوڑہ پڑا ہوا قورمہ رکھا ہے ڈالدے گر قورمہ مین تھوڑا سا شوربہ رہے کہ یہ چاول اوسمین پک جائین پھر منہ اوسکا آٹے سے بند کردے اور انگارون پر لگادیوے بعد تھوڑی دیر کے دیکھے جب تیار ہوجاوے زعفران کیوڑہ مین حل کرکے ڈالدے اگر چاہے قورمہ کو چاول مین تہ بتہ کرکے بچھادیوے اور گھی اوپر سے ڈالدے۔

قسم۔ خاصگی قورمہ پلاؤ۔ چاول وگوشت برابر ایک ایک سیر گھی آدہ سیر۔ بالائی پاؤبھر دودہ پاؤبھر۔ بادام پاؤبھر۔ زعفران تین ماشے۔ کیوڑہ ہوند گر مصالحہ قورمہ کا موافق وزن مذکورکے ہونا چاہیے اور جو ترکیب کہ اوپر ذکر کی گئی اوسی ترکیب سے قورمہ پکاکر بالائی اوسمین دودہ سے چھان دے اور نصف زعفران وکل بادام نصف کیوڑہ مین پیسکر ڈالدے بعد اسکے چاول جوش کرکے بطریق مذکورۂ بالا پلاؤ تیار کرے اگر مرغوب طبع ہوتو کاغذی لیمون کا عرق آدہی چھٹانک قورمہ مین دیکر نہایت ذائقہ دار ہوگا۔

قسم۔ قیمہ پلاؤ۔ گوشت وچاول ایک ایک سیر گھی آدہ سیر۔ دارچینی۔ لونگ۔ زعفران۔ زیرہ۔ سیاہ ایک تین ماشے۔ مرچ ساڑھے تین ماشے۔ پیاز پاؤبھر۔ ادرک۔ دھنیا۔ دو دو تولے ۔ نمک چار تولے پہلے تین پاؤ گوشت کا قیمہ تیار کرے پھر جملہ مصالحہ دیکر مع پاؤبھر گھی کے قیمہ بھون دگاکر تیار کرے اور زعفران پیسکر اوسمین ملادیوے پھر پاؤبھر گوشت کا

قورمہ پاؤ بھر گھی ڈالکر تیار کرے اور پھر چاولون مین لونگ۔ الائچی ڈالکر جوش کرے جب تھوڑی کنی رہجاوے قیمہ تہ بتہ چاولون مین دیکر قورمہ اوپر ڈالکر دم دیوین یا قیمہ چاولون مین ملاکر قورمہ اوپر ڈالین اور آٹے سے منہ بند کرکے دم دیوین۔

قسم کوفتہ پلاؤ۔ چاول ایک سیر۔ گوشت کا باریک قیمہ ایک سیر گھی آدہ سیر۔ ادرک آدہ پاؤ۔ لونگ۔ الائچی۔ خشخاش۔ مرچ سیاہ۔ دارچینی۔ ہر ایک چھ ماشے۔ زعفران تین ماشے کیوڑہ ایک چھٹانک۔ بھونے چنے آدہی چھٹانک لہسن پیاز۔ ایک ایک چھٹانک۔ دہی پاؤ بھر۔ نمک تین تولے بالائی آدہ پاؤ۔ پہلے قیمہ کو باریک پیسکر اور خشخاش و سیاہ مرچ و لونگ الائچی و دارچینی و ادرک اور بھونے چنے و پیاز و نمک پیسکر قیمے مین ملادے اور کوفتے بناکر گھی مین بھونے جب پانی اوسکا جل جاوے لہسن کا پانی و دہی دیکر بھونے پھر تھوڑا پانی دیکر گلادے جب پانی جل جاوے نصف کیوڑے مین نصف زعفران پیسکر چھنی ہوئی بالائی ورق سے لونگ سیاہ مرچ و الائچی کو فتون مین ڈالے اور لعاب دار تیار کرکے رکھہ دے پھر چاولون کو لونگ و الائچی دیکر جوش کرے جب قدرے کنی رہجاوے پسا کر چاہے ایک ہی دفعہ کوفتون پر ڈالدے چاہے تہ بتہ کوفتون کو چاولون کے بیچ مین دیوے اور گھی اوپر سے ہر طرف چھوڑ دے اور منہ مین آٹا لگاکر دم پر رکھدے بعد تھوڑی دیر کے زعفران و کیوڑہ پیسکر ڈالے اور بند کردے تھوڑا توقف کرکے صرف مین لاوے۔

قسم۔ پلاؤ بے گوشت کہ جسکو چلاؤ کہتے ہین۔ چاول ایک سیر گھی پاؤ بھر۔ زعفران لونگ الائچی۔ سیاہ مرچ۔ ایک ایک ماشہ۔ ادرک۔ دہنیا۔ ڈیڑہ ڈیڑہ تولے نمک دو تولے پہلے گھی پتیلی مین ڈالکر لونگ الائچی کے دانے دیکر کڑکڑاوے بعد اسکے ادرک۔ دہنیا پیس کر گھی مین بھونے پھر اوسی مین چاول ڈالکر خوب بھونے اور موافق کا پانی دیکر نمک ڈالکر پکانا شروع کرے جب تیار ہوجاوے اور زعفران پیسکر ڈالے پھر دم پر رکھکر بعد تھوڑی دیر کے اوتارلے

قسم یخنی پلاؤ۔ گوشت ڈیڑہ سیر۔ چاول استعمال ایک سیر۔ گھی آدہ سیر لہسن۔ پیاز۔

ادرک - دہنیا - ہر ایک ایک چھٹانک - نمک تین تولے - لونگ - الائچی - دارچینی - سیاہ مرچ زعفران - ہر ایک تین ماشے - دہی پاؤ بھر - کیوڑہ چھٹانک بھر - پہلے گھی مین پیاز کے لچھے بریان کرکے نکال لے بعد اسکے نصف نمک لہسن و دہنیا و دارچینی پسا ہوا ہمراہ گوشت کے ڈالکر ایک پتیلی مین اوبالے یہانتک کہ گل جاوے بعد اسکے بوٹیان گوشت کی یخنی مین دہوکر نکال لے اور یخنی چھانکر لونگ سے دو تین مرتبہ گھار دے مگر تھوڑے تھوڑے گھی سے اور رکھ چھوڑے پھر نصف مصالحہ پسا ہوا کپڑے مین چھان کر بقیہ گھی مین بھونے اور وہ گوشت اوبالا ہوا ڈالکر لہسن کے پانی اور دہی سے خوب بھونے پھر مرچ سیاہ مسلم مع نصف زعفران کے نصف کیوڑے مین مع چند الائچیون کے پیسکر ڈالے اور نمک بھی چند ماشے ڈالدے اور تھوڑی یخنی اسمین ڈالکر ایک جوش دیکر رکھدے کہ سرد ہوجائے بعد اسکے چاول کو یخنی مین الائچی اور لونگ دیکر اوبالے اگر کچھ پانی کی ضرورت تو ڈالدے مگر ایسا کہ پانی پسانے کی ضرورت نہو اوسکے بعد جب قدرے کنی رہجاوے اوسوقت اوس قورمہ مین ڈالدے اور منہ پر آٹا دیگچی کے لگادے تھوڑے عرصہ مین جب وہ تیار ہوجاوے بقیہ زعفران بقیہ کیوڑہ مین حل کرکے اوپر سے ڈالدے اور بند کردے ایسا خوش ذائقہ ہوگا کہ قابل بیان نہین

قسم یخنی پلاؤ خاصگی - چاول ایک سیر - گھی مسکہ سوا سیر - گوشت حلوان ایک سیر - گوشت معمولی عمدہ چار سیر - بادام آدہ سیر - بالائی پاؤ بھر - دودہ آدہ سیر - دہی پاؤ بھر - لہسن آدہ پاؤ - دہنیا ایک چھٹانک - پیاز پاؤ بھر - لونگ - الائچی - دارچینی - چند چند ماشے - عرق لیموں آدہ پاؤ - ادرک آدہ پاؤ - زعفران تین ماشے - کیوڑہ ایک چھٹانک - چار سیر گوشت مین چھ سیر پانی ڈالکر جوش دے جب کثافت اوپر آجاوے اوسے دور کرکے ایک دیگچی مین قدرے گھی ڈالکر لہسن اور الائچی تھوڑی ڈالکر سرخ کرے اور گوشت کو مع پانی ایک تولہ نمک کے ساتھ بگھار دے جب گوشت گل جاوے اور تین سیر پانی رہجاوے بوٹیان دہوکر نکال ڈالے پھر اوس پانی کو ایک دیگچی مین تھوڑا گھی ڈالکر الائچی و لونگ سے بگھار دیوے بعد اسکے

گوشت حلوان کو اچھی طرح پانی سے دہی ملاکر دہوئے اور تمام گھی مین پیاز بریان کرکے نکال لیوے بعد اسکے بقیہ لہسن کوٹ والے اور ادرک۔ دہنیا۔ دارچینی پیسکر ہمراہ گوشت حلوان کے بگھار دیوے جب پانی اوسکا جل جاوے دہی اور لہسن کے پانی سے اوسکو خوب بھونے اور نصف پانی یخنی کا ہمراہ تھوڑے پانی اور ایک تولہ نمک کے ڈالکر پکاوے جب گل جاوے بوٹیان شوربے سے دہوکر نکال لے پھر شوربہ چھان کر بوٹیان اوسمین ڈالدے اور پیاز بریان و بادام پیسکر مع بالائی دودہ کے چھان لے۔ پھر نصف زعفران نصف کیوڑے مین حل کرکے ڈالدے اور کل عرق لیمون ملاکر پھر آگ پر رکھے کہ پانی اوسکا جذب ہوکر لعاب و گھی رہجاوے بعد اسکے چاولون کو دہوکر بقیہ نمک اور نصف بقیہ پانی یخنی کا لیکر اوسمین جوش کرے اور الائچی و لونگ اوسمین ڈالدے جب تھوڑی کنی باقی رہجاوے اوسوقت قورمے مین ڈالکر منہ پر دیگچی کے آٹا لگاکر دم پر رکھدے جب دم کھا جاوے اوسمین بقیہ زعفران بقیہ کیوڑے مین حل کرکے چھڑک دے اسقدر ذائقہ کا ہوگا کہ قابل بیان نہین۔

قسم۔ دارچینی پلاؤ۔ چاول ایک سیر۔ گوشت تین سیر۔ گھی آدہ سیر۔ زعفران۔ لونگ۔ الائچی دارچینی۔ ہر ایک تین تین ماشے۔ کیوڑہ ایک چھٹانک۔ دہی پاؤبھر۔ پیاز۔ دہنیا۔ ادرک ہر ایک تین تولے۔ مرچ سیاہ تین ماشے۔ زیرہ دو ماشے۔ نمک چار تولے۔ پہلے پاؤبھر گھی مین پیاز کتر کر سرخ کرکے نکال لین اور اوسی گھی مین ایک سیر گوشت ڈالکر بھونین جب گوشت کا پانی جل جاوے نمک ڈیڑہ تولہ ڈالین اور مصالحہ ادرک۔ دارچینی۔ دہنیا۔ زیرہ پیسکر ڈالین اور پانی دیکر پکادین جب گوشت گل جاوے تلی ہوئی پیاز ملکر ڈالدین اور ایک جوش دین پھر نصف زعفران و نصف الائچی و نصف لونگ پیسکر و سیاہ مرچ مسلم ڈالکر آگ پر رکھدین کہ پانی جل جاوے اور قدرے لعاب و گھی باقی رہجاوے پھر دو سیر گوشت کی بطریق مذکور یخنی پکائین اور جو بوٹیان عمدہ ہون قریب ایک سیر کے لے لین اور یخنی چھان کر دو مرتبہ لونگ و گھی سے بگھارین پھر سیر بھر بوٹیون گھی اور قدرے مصالحہ دیکر بھون کے تہ بنا رکھین

پھر چاول دہوا اور بھگو کر یخنی مین بقیہ لونگ و الائچی دیگر جوش دین اور جب کنی باقی رہے
گوشت کی تہ پر تھوڑے چاولون کو رکھین پھر قورمہ تیار شدہ کی تھوڑی تہ دین پھر اوپر
چاول بچھادین اوپر قورمہ کی تہ دین اسی طرح برابر تہ دیکر بقیہ زعفران کیوڑے مین حل کرکے
ہر تہ پر چھڑکتے جاوین جب تہ تمام ہو جاوے اوپر سے گھی ڈال دین پھر آٹا دیگچی کے منہ
پر لگاکر دم پر رکھدین نہایت لذیذ ہوگا۔

قسم ۹ – تلاوی پلاؤ۔ گوشت دو سیر۔ چاول سیر بھر۔ گھی تین پاؤ۔ دارچینی چار ماشے۔ مرچ
ساڑھے تین ماشے۔ دہی پاؤ بھر۔ ادرک۔ دہنیا۔ ہر ایک دو تولے نمک چھ تولے۔ میدہ
آدھ پاؤ۔ انڈے پانچ عدد۔ زیرہ سیاہ۔ زعفران۔ ہر ایک دو ماشے۔ پہلے نصف گوشت
کے پارچون کو خوب صاف کرکے عرق ادرک و نمک تھوڑا لیکر اوس پر ملین اور ایک پہر توقف
کرکے پھر دہی اوس پر ملین اور ڈیڑھ چھٹانک گھی مین پیاز لال کرکے نکال لین اور اوس گھی پر
گوشت کو بگھار دین اور تھوڑا پیسا ہوا دہنیا اوس پر چھڑک دین جب پانی گوشت کا جل جاوے
اور گوشت قدرے گلے اوسوقت گوشت کو نکالکر اوس پر میدہ و نمک و مصالحہ و انڈے خوب
ملاکر لگادین اور گھی کڑہائی مین ڈالکر اوسے بریان کرلین پھر باقی گوشت کی یخنی مصالحہ معمولی
دیکر تیار کرین اور بوٹیان شوربے مین دہوکر نکال لین پھر شوربے کو گھی و لونگ سے دو مرتبہ
بگھارین بعد اسکے بوٹیون مین تھوڑا سا مصالحہ و گھی دیکر حسب معمول اوسکی تہ بنادین اور
چاول کو خوب دہوکر یخنی مین پکادین جب تھوڑی کنی باقی رہجاوے اوتار کر تھوڑے چاول
تہ پر دیکے تھوڑے پارچے بھنے ہوئے اوس پر رکھین پھر دوسری تہ چاولون کی دیکر پھر پارچے
رکھین اسی طرح جب سب ختم ہوجاوے بقیہ گھی اوپر سے ڈالدین اور دیگچی کے منہ کو آٹے سے
بند کرکے دم پر رکھدین بعد تھوڑی دیر کے زعفران پیسکر ڈالدین۔

قسم ۱۰ – اگر چاشنی دار منظور ہون تو شکر سفید و عرق لیموں کاغذی۔ ہر ایک تین پاؤ۔ اسکی چاشنی
بناکر آدہی پارچہ ہاے تلاوی مین اور آدہی یخنی مین ڈالکر چاولون مین خشک کرین بعد اسکے

ترکیب مذکورۂ بالا عمل مین لادین نہایت خوش مزہ ہوگا۔

قسم۔ کوفتہ پلاؤ یخنی دار۔ گوشت دو سیر۔ گھی سیر بھر۔ چاول ایک سیر۔ دارچینی۔ لونگ۔ الائچی۔ مرچ وزیرۂ سیاہ۔ ہر ایک چار ماشے۔ زعفران تین ماشے۔ کشمش۔ بادام۔ پستہ۔ چرونجی۔ خرما ہر ایک ڈھائی چھٹانک۔ خشخاش چھ ماشے۔ ادرک آدہ پاؤ۔ پیاز پاؤ بھر۔ میدہ دو تولے۔ انڈے دو عدد۔ بیسن بھونے چنے کا تین تولے۔ دہنیا چار تولے۔ نمک چھ تولہ۔ پہلے ایک سیر گوشت کی حسب قاعدہ نمک و مصالحہ دیکر یخنی پکا دین اور شوربا چھانکر لونگ و گھی پاؤ بھر سے کئی دفعہ اچھی طرح بگھار دین بعد اسکے یخنی سے گوشت مین تھوڑا نمک مصالحہ دیکر پاؤ بھر گھی مین بھونکر اوسکی تر بنا دین۔ پھر سیر بھر گوشت کا خوب باریک قیمہ کرکے آدہ پاؤ گھی سے بگھار دین اور پانی اور دہنیا و نمک دیکر دو پیاز پکا دین بعد اسکے پیاز و ادرک ملاکر سل پر پیسین اور قسمت مصالحہ و میدہ اور سفیدی انڈون کی اور بیسن باہم ملاکر کباب بنا دین اور اندر ہر کباب کے میوہ باریک کترکر تھوڑا تھوڑا بھر دین بعد اسکے آدہ سیر گھی مین ہمراہ لونگ و الائچی و سیاہ مرچ مسلم کے ڈالکر بریان کرین پھر تھوڑی یخنی ڈالکر پکا دین اور بعد ازان ایک ماشہ زعفران دیکر اوتار لیوین۔ بعد اسکے چاول دہوکر یخنی مین جوش کرین جب قدرے کنی باقی رہجاوے تھوڑے چاول اوس پر جو تیار ہے بچھا دین اور درمیان مین کوفتے رکھین اسی طرح تہ بتہ جماکر دیگچی کے منہ کو آٹے سے بند کرکے دم پر رکھدین بعد تھوڑی دیر کے اوسے کھولکر بقیہ زعفران پیس کے چھڑک کر ڈھانک دین پھر تھوڑی دیر کے بعد صرف مین لادین بہت لذیذ ہوگا کہ قابل بیان نہین۔

قسم۔ مچھلی پلاؤ یخنی دار۔ مچھلی دو سیر۔ چاول سیر بھر۔ گھی آدہ سیر۔ گوشت بکری کا سیر بھر دارچینی۔ زعفران۔ لونگ۔ الائچی۔ ہر ایک دو ماشے۔ پیاز آدہ سیر۔ ادرک آدہ پاؤ۔ مرچ سیاہ دس ماشے۔ دہنیا آدہ پاؤ۔ لہسن آدہ پاؤ۔ دہی آدہ سیر۔ کڑوا تیل ڈیڑہ چھٹانک۔ بیسن آدہ پاؤ۔ سونف۔ زیرہ۔ ہر ایک تولہ تولہ بھر۔ نمک تین تولے۔ پہلے مچھلی کے پارچون مین تیل ملکر

رکھہ چھوڑین پھر بیسن سے ملکر دو گھڑی تو قف کرین پھر سونف اور زیرہ پیسکر اوسکے
پانی سے دہوئین اور نصف مصالحہ مذکور مع ایک تولے نمک کے بسین اور پارچون پر لگاکر
گھی مین بریان کرکے رکھہ چھوڑین اور گوشت بکری کا خوب دہوکر پیاز - ادرک لہسن
دیگر یخنی مع دو تولے نمک کے پکاوین اور جب تیار ہوجاوے گوشت علیحدہ کرکے یخنی چہان
لیوین اور لونگ و گھی سے بگہار کر چاول اوسمین جوش کرین جب کنی رہجاوے ایک دیگچی
مین دو تین بانس کی کھپاچین نیچے رکھکر اوسپر مچھلی کے پارچے بریان شدہ رکھکر اوپر سے
چاول ڈالدین اور گھی مین پیاز داغ کرکے اور زعفران میسکر اوپر سے چھڑک دین اور
منہ دیگچی کا آٹے سے بند کرکے دم پر رکھدین -
قسم۱۳ - بغیر یخنی کا مچھلی پلاؤ - اگر پلاؤ مذکور مین آبجوش گوشت کا دینا منظور نہو تو جملہ اشیائے
مذکورۂ بالا سوائے گوشت کے لین اور آدہ پاؤ چنے پانی مین جوش کرین اور کف اوسکا
اوتار کر صاف کرین اور مصالحہ یخنی کا ڈالکر مثل شوربہ یخنی لونگ اور گھی سے بگہار کر چاول
اوسمین گلائین جب ایک کنی رہجاوے مچھلی کے پارچے بدستور رکھکر اوپر سے گھی ڈالین
ذائقہ اسکا بھی مثل یخنی ڈالنے کے ہوگا -
قسم۱۴ - چاشنی دار مچھلی پلاؤ - اگر چاشنی دینا منظور ہو تو جملہ اشیائے مذکورۂ بالا موافق وزن
مذکور لین اور بترکیب مذکور مچھلی کے کھنڈلے بریان کرین اور شکر پاؤ بھر - عرق لیمون
پاؤ بھر - بادام آدہ پاؤ - کشمش ڈیڑہ چھٹانک - ان سب کو میکر باہم ملاوین پھر چاشنی تیار
کرکے آدہی چاشنی مین کھنڈلے مچھلی کے ڈالکر آگ پر رکھدین کہ وہ چاشنی کھنڈلونمین خشک
ہوجاوے اور آدہی چاشنی چاول مین بعد اوبالنے کے ڈالکر خشک کرین اور بدستور مچھلی کے
کھنڈلون پر جمائین اور منہ بند کرکے دم پر رکھدین -
قسم۱۵ - مرغ پلاؤ - مرغ فربہ ایک - گوشت بکری کا ایک سیر - چاول ایک سیر - گھی تین پاؤ
دارچینی - لونگ - الائچی - مرچ سیاہ - زعفران - ہر ایک تین ماشے - پیاز پاؤ بھر - ادرک

آدہی چھٹانک۔ دہی پاؤ بھر۔ لہسن ایک چھٹانک۔
کشمش آدہ پاؤ۔ گوشت کا قیمہ کرکے حسب معمول
بگھار دین اور پانی خشک کرکے خوب دہی اور لہسن
مرغ کی آلائش پیٹ سے دور کرکے خوب دہوکر پہلے
کشمش بھرکر دہاگے سے باندہ دیوین پھر دہی اور نصف
اور گھی مین دہی و لہسن کا چھینٹا دیکر خوب بریان کرین پھر
مرغ کو گلاوین اور پانی خشک کرکے رکھ چھوڑین بعد اسکے چاول
پانی مین جوش کرکے جس دیگچی مین قیمہ رکھا ہی بقیہ مصالحہ و گھی قیمہ مین
کرکے اوسمین چاول دم دین بعد دم کھانے کے مرغ کو مع اوسکے
پھر قدرے دم پر رکھین۔ جب دم کھاچکے اوتار لین۔

قسم ۱۱۔ مرغ پلاؤ مع اور پرندون کے۔ چاول ایک سیر گھی تین پاؤ۔ گوشت
دودہ آدہ سیر۔ بالائی پاؤ بھر۔ مرغ ایک عدد۔ بٹیر دو عدد۔ لوے چار عدد۔
دارچینی۔ لونگ۔ الائچی۔ زعفران۔ مرچ سیاہ۔ ہر ایک تین ماشے۔ پیاز آدہ پاؤ۔ لہسن
ادرک۔ ایک ایک چھٹانک۔ دہنیا آدہی چھٹانک۔ نمک پانچ تولہ۔ دہی ڈیڑہ پاؤ۔ گوشت
مین مصالحہ یخنی کا دیکر نمک ڈال کے یخنی تیار کرین اور یخنی کو گوشت سے علحدہ کرکے
چھان کر لونگ الائچی۔ لہسن دہی کے پانی اور گھی سے بگھار کر رکھدین بعد اسکے مرغ
کو مع جملہ پرندون کے صاف کرکے آلایش اونکے پیٹ کی دور کرکے چھڑی سے کونچ دین
پھر دہی اور نمک ملاکر ہمراہ پیاز کے گھی مین بگھار دین جب پانی خشک ہوجائے پانی لہسن کا
دیکر خوب بھونین بعد اسکے نصف شوربہ یخنی کا دیکر گلاوین جب گل جاوین پیٹ مین اونکے
کشمش۔ چھوارہ۔ بادام۔ پستہ۔ چرونجی۔ مصری۔ ہر ایک ہموزن اور قدرے پیاز بریان
میوے کو باریک کترکر اور مصری جوکوب اور پیاز پسی ہوئی سب کو باہم ملاکر اون پرندون کے

پیٹ مین بھر کر دھاگے سے باندھ دین اور زعفران پیس کے مل دین پھر نصف مصالحہ باریک پیس کے بھون کر قدرے یخنی کے ہمراہ مرغ مع جملہ پرندون کے تہ بدار کرکے رکھین پھر چاولون کو باقی شوربہ یخنی مین ادبال کر اوپر اوسکے پھیلا دین اور آٹے سے منہ بند کرکے دم پر رکھدین بعد اسکے قدرے زعفران پیس کے چھڑک دین۔

قسم۔ کبابی مرغ پلاؤ۔ مرغ ایک۔ گوشت بکری کا ایک سیر۔ چاول سیر بھر گھی سیر بھر انڈے آٹھہ عدد۔ دارچینی۔ لونگ۔ مرچ سیاہ۔ ہر ایک تین ماشے۔ پیاز ڈیڑھ پاؤ ادرک ایک چھٹانک۔ دہی پاؤ بھر۔ دہنیا چار تولے۔ زعفران۔ خشخاش تین تین ماشے زیرہ دو ماشے۔ نمک چار تولے۔ چنے بھونے ایک چھٹانک۔ انڈون کو توڑ کر سفیدی زردی الگ کرین پھر پاؤ بھر گوشت کا قیمہ کرکے نمک دہنیا دیگر گھی و پیاز سے گبھار کر دو پیازہ تیار کرین۔ پھر آدہ سیر گوشت مین سفیدی انڈے کی اور دہنیا۔ لونگ۔ سیاہ مرچ۔ نمک۔ خشخاش۔ زعفران۔ بھونے چنے تھوڑے تھوڑے دیگر پیس کے کباب بنا کر گھی مین بریان کرلین اور زردیون کو پاؤ بھر قیمہ مین زعفران۔ پیاز۔ ادرک۔ نمک۔ قدرے بھونے چنے خشخاش۔ دیگر علیحدہ اسکے کباب بھون لین پھر مرغ کو صاف کرکے نمک اور پیاز کا پانی ملکر اوسکے پیٹ مین قیمہ تیار شدہ رکھکر دھاگے سے لپیٹ دین اور مرغ کو سیخ پر چڑھا کر لونگ الائچی۔ دارچینی۔ زعفران پیسکر دہی مین ملاکر اوسپر لگا دین اور کوئلے کی آنچ پر لگاکر اثناے پخت مین گھی دہی کے پانی مین ملاکر بار بار چھینٹا دیتے جاوین یہانتک کہ وہ خوب سرخ ہوکر تیار ہو جائین بعد اسکے چاولون کو لونگ۔ الائچی کے پانی مین ڈالکر جوش دین اور لپیاکر تین تہ دین ایک مین کباب سفیدی کے دوسری مین کباب زردی کے تیسری مین کباب مرغ کا۔ اور اوپر سے بقیہ گھی ڈالکر منہ دیگچی کا آٹے سے بند کرکے نرم آنچ پر رکھکر دم پر رکھین اور بعد تیاری زعفران دین۔

قسم۔ بیضہ پلاؤ۔ گوشت ایک سیر۔ چاول ایک سیر۔ گھی آدہ سیر۔ بیضہ مرغ دس عدد

لونگ - الائچی - زعفران - دارچینی - زیرہ سیاہ - مرچ سیاہ - ہرایک دو ماشے - پیاز پاؤ بھر اورک - دھنیا - ہرایک آدہی چھٹانک - بکری کی چربی ڈیڑہ تولے - نمک چار تولہ - پہلے تین پاؤ گوشت کی یخنی حسب دستور مصالح دیکر پکا دین اور شوربہ چھان کر لونگ و گھی سے بگھار دین اور پاؤ بھر گوشت کا قیمہ باریک کرکے مصالحہ دیکر پکائین پھر پیسکر چربی بکری کی اوسمین ملا دین بعد اسکے انڈون کو جوش کرکے چھیل ڈالین اور یہ قیمہ پسا ہوا اوسپر لگا دین اور بریان کرکے رکھہ چھوڑین بعد اسکے پارچہ یخنی کو مصالحہ و گھی دیکر اوسکی تہ بنا دین اور چاولون کو یخنی مین جوش دیکر اوسپر بچھا دین اور تہ پر چاول ڈالدین پھر وہ انڈے اوپر رکھدین پھر زعفران دین - جب تیار ہو جاوے مصرف مین لائین -

قسم ۷ - اگر چاشنی دار منظور ہو آدہ سیر عرق لیمون - آدہ سیر شکر کا قوام پکا کر آدہا یخنی اور آدہا انڈون مین ڈالکر خشک کرین نہایت عمدہ ہوگا -

قسم ۸ - ایضاً بیضہ پلاؤ مع میوہ - گوشت سیر بھر - چاول سیر بھر - گھی آدہ سیر - انڈے دس عدد - لونگ - الائچی - زعفران - دارچینی - مرچ سیاہ - زیرہ - ہرایک دو ماشے - پیاز پاؤ بھر - ادرک - دھنیا - آدہی آدہی چھٹانک - خوبانی - بادام - کشمش - پستہ - چھوارہ - ہرایک آدہی آدہی چھٹانک - نمک ساڑھے تین تولے - پہلے حسب معمول مصالحہ دیکر تین پاؤ گوشت کی یخنی تیار کرین بعد اسکے شوربہ چھانکر مع گوشت لونگ و گھی سے بگھار دین پھر گوشت علیحدہ کرکے ہمراہ تھوڑے گھی و مصالحہ کے بدستور تہ بنا دین - بعد اسکے پاؤ بھر گوشت کا قیمہ کرکے گھی مین بھونکر بگھار دین اور مصالحہ دیکر اوسکا دوپیازہ پکائین پھر سفیدی و زردی انڈون کی اور مصالحہ و دوپیازہ تیار شدہ ایک طباق مین اسطرح رکھین کہ پہلے دوپیازہ اوسپر مصالحہ پھر سفیدی انڈے کی پھر اوسپر دوپیازہ اوسپر زردی انڈون کی رکھکر دوسرے طباق سے ڈہانک دین - پھر آگ پر رکھکر دم دین - پھر چاولون کو دہوکر یخنی مین جوش کرین جب قدرے کنی باقی رہجاوے اوس تہ پر کہ جو پہلے سے

تیار رکھی ہو ڈالدین اور اوپر دو پیازہ انڈے ملا ہوا رکھکر منہ اوسکا آٹے سے بند کرکے آگ پر دم کھانے کے واسطے رکھدین جب تھوڑی دیر گذر جاوے اوسوقت کھولکر زعفران پیس کے چھڑک دین نہایت خوش مزہ ہوگا۔

قسم۔ اگر چاشنی دار منظور ہو تو آدہ سیر شکر سفید اور آدہ سیر عرق لیموں کی چاشنی تیار کرین پھر نصف چاشنی یخنی مین اور نصف چاشنی قیمۂ دو پیازہ مین دیکر کھپا دین۔ اور موافق ترکیب مذکور کے پکا کر دم دیوین۔ نہایت ذائقہ کا ہوگا۔

قسم۔ مغز بادام کا لعابدار پلاؤ۔ چاول ایک سیر گوشت حلوان سوا سیر۔ گوشت دنبہ آدہ سیر گھی تین پاؤ۔ لونگ۔ زعفران۔ الائچی۔ دارچینی۔ مرچ سیاہ۔ زیرہ۔ ہر ایک تین تین ماشے۔ پستہ آدہ پاؤ۔ بادام پاؤ بھر۔ نمک ڈیڑہ چھٹانک۔ ادرک لہسن پیاز ہر ایک ایک چھٹانک۔ عرق لیموں آدہ پاؤ۔ دہی چکہ عمدہ سیر بھر۔ پہلے تمام گوشت کی مصالحہ معمولی دیکر حسب قاعدہ یخنی تیار کرین اور شوربہ علیحدہ کرکے گھی لونگ۔ الائچی سے دو مرتبہ بگھار دین پھر دہی چھانکر مع عرق لیموں ملا دین بعد اسکے نصف بادام اور قدرے لہسن تھوڑے چاول پیسکر شوربے مین ملا دین اور گھی مین لونگ بریان کرکے بگھار دین اور گوشت کو ملا کر ایک جوش دین بعد اسکے گوشت کو علیحدہ کرکے ایک دیگچی مین قدرے مصالحہ دیکر اوسکی تہ جما دین پھر تین تولے بادام کو گھی مین تل کرکے پیس ڈالین اور اوس تہ پر ڈالدین پھر آگ پر رکھکر لعاب اوسکا خشک کرلین بعد اسکے چاولونکو دہو کر یخنی مین جوش دین جب قدرے کنی باقی رہی ہو اوسوقت اوسکو تہ پر پھیلا کر ڈالدین اور بقیہ گھی اوپر سے ہر طرف ڈالدین اور دم کھانے کے لیے آٹا منہ پر دیگچی کے لگا کر رکھدین تھوڑی دیر بعد پستہ و بادام باریک کتر کر اور زعفران پیس کے اوسپر ڈالدین پھر قدرے گرمی پر رکھدین۔

قسم۔ ایضاً بادام و پیاز کا لعابدار پلاؤ گوشت سیر بھر۔ چاول سیر بھر۔ گھی آدہ سیر۔ چینی

زعفران - ہر ایک دو دو ماشے - لونگ - الائچی - مرچ سیاہ - چار چار ماشے - پیاز آدہ پاؤ اوپر سیر بھر - ادرک - دہنیا - آدہی آدہی چھٹانک - کشمش و بادام ایک ایک پاؤ - پہلے حسب معمول گوشت کی ہمراہ مصالحہ معمولی کے یخنی تیار کرین اور شوربے کو لونگ و گھی سے دو تین مرتبہ بگھار دین بعد اسکے ایک سیر پیاز بقیہ گھی مین تلین پھر نصف پیاز اور نصف گھی شوربہ یخنی مین ملا دین پھر نصف زعفران مع کل بادام گھی مین بریان کرکے پیس کے یخنی مین ملا دین پھر آگ پر رکھدین جب تھوڑا لعاب باقی رہجاوے اوتار لیوین اور گوشت یخنی مین مصالحہ اور گھی دیگر بدستور تہ بنا دین اور چاول کو پانی مین نمک لونگ ڈالکر جوش دین جب نصف گل جاوے پسا کر تہ پر ڈالین اور وہ یخنی لعابدار اوسپر پھیلا کر ڈالدین کہ سب جگہ چاولون پر پہونچ جائے پھر منہ دیگچی کا آٹے سے بند کرکے دم پر لگا دین بعد تھوڑی دیر کے اوسکو کھولکر زعفران پیس کے اور کشمش بریان کرکے اوپر چھڑک دین اور منہ ڈہانک کر پھر گرمی پر رکھدین بعد تھوڑی دیر کے مصرف مین لا دین -

قسم ۳۲ - مغز بادام و دہی کا لعابدار پلاؤ - گوشت سیر بھر - چاول سیر بھر - گھی آدہ سیر - دہی میٹھا دو سیر - بادام آدہ پاؤ - دارچینی - لونگ - زیرہ - زعفران - ہر ایک دو ماشے - دہنیا ادرک - ہر ایک آدہی چھٹانک - پیاز پاؤ بھر - نمک تین تولہ - پہلے حسب معمول مصالحہ دیگر یخنی تیار کرین پھر شوربے مین دہی ملا کر کپڑے سے چھان لین پھر ایک چھٹانک بادام اور تین تولہ چاول کو پیسکر ملا دین اور لونگ الائچی گھی مین ڈالکر مع گوشت یخنی کو بگھار دین اور قدرے جوش دیکر گوشت کو علیحدہ کر لین اور حسب دستور مصالحہ و گھی دیکر اوسکی تہ بنا دین پھر ایک چھٹانک بقیہ بادام کو بریان کرکے پیسکر اوس تہ پر ڈالدین اور آگ پر رکھکر اوسکا لعاب خشک کرین بعد اسکے چاول دہوکر شوربہ یخنی مین جوش دیکر حسب معمول تہ پر دم دیکر زعفران پیسکر چھڑک دین -

قسم ۳۳ - مغز بادام و دودہ کا لعابدار پلاؤ - گوشت ایک سیر - چاول ایک سیر - گھی آدہ سیر - لونگ - الائچی - زعفران - زیرہ - دارچینی - ہر ایک دو ماشے - مرچ سیاہ تین ماشے - پیاز پاؤ بھر

ادرک۔ دہنیا۔ آدہی آدہی چھٹانک۔ مغز بادام آدہ پاؤ۔ دودہ دو سیر۔ نمک چار تولہ۔ پہلے حسب دستور گوشت کی یخنی تیار کرین بعد اسکے شوربہ مین دہی و دودہ ڈالکر کپڑے مین چھان لین اور تھوڑے چاول پیکر ڈالدین اور نصف گھی مین لونگ والائچی ڈالکر بگھار دین پھر نصف یخنی مین پارچہ یخنی کو ڈالکر پسا ہوا مصالحہ اور گھی اور بریان پسے ہوئے بادام کا لعاب و زعفران نصف دیگر آگ پر رکھدین جسوقت دودہ و دہی خشک ہوجائے اوسکو تہ بنا کر باقی کو لونگ و گھی سے بگھار کے چاول جوش کرین جب گل جاوین اور تھوڑی کنی باقی رہے تہ پر ڈالدین اور قدرے دم دیکر بقیہ شوربۂ یخنی مین بقیہ زعفران پیکر ملا دین ڈالکر آٹا دیگچی کے منہ پر لگا کے دم پر رکھدین نہایت خوش مزہ ہوگا۔

قسم۔ بونٹ پلاؤ۔ چاول ایک سیر۔ گھی ڈیڑہ پاؤ۔ قیمہ آدہ سیر۔ بونٹ سبز آدہ سیر۔ نمک تین تولہ۔ دارچینی۔ الائچی۔ لونگ۔ سیاہ مرچ۔ ہر ایک تین ماشے۔ ادرک۔ لہسن۔ آدہی آدہی چھٹانک۔ دہی آدہ پاؤ۔ زعفران دو ماشے۔ پہلے بونٹ کے دانون کو چھیل کر گھی مین نمک ڈالکر تلین بعد اسکے قیمہ مین مصالحہ گھی ڈال کے خوب بھون کر قیمہ تیار کرین اور تھوڑا نمک قیمہ مین ڈالین پھر چاولون مین نمک ڈالکر جوش دین اور پسا کر بونٹ کے تلے ہوئے دانے ڈالکر ملا دین پھر ایک پتیلی مین تھوڑے چاول ڈالکر تھوڑا قیمہ اوپر بچھا دین اسی طرح ہر تہ مین چاول کی تہ دین اور اوپر سے گھی قیمہ کا ڈالکر دم دین پھر زعفران پیکر چھڑک دین۔

قسم۔ بونٹ پلاؤ خاصگی۔ گوشت دو سیر۔ چاول ایک سیر۔ گھی آدہ سیر۔ نمک چار تولہ۔ دودہ پاؤ بھر۔ بالائی آدہ پاؤ۔ دال بونٹ سبز پاؤ بھر۔ دارچینی۔ لونگ۔ الائچی۔ سیاہ مرچ زیرہ سیاہ۔ زعفران۔ ہر ایک دو ماشے۔ لہسن۔ ادرک۔ آدہی آدہی چھٹانک۔ پیاز پاؤ بھر دہی پاؤ بھر۔ دہنیا و سونف دو دو تولے۔ خشخاش چہ ماشے بھونے چنے خستہ دو تولے۔ پہلے ڈیڑہ سیر گوشت کی مصالحہ و نمک ڈالکر یخنی تیار کرین اور سیر بھر عمدہ پارچے یخنی سے نکال لین اور باقی پارچے علٰحدہ کرلین پھر یخنی کو چھان کر لونگ و گھی سے پانچ چہ مرتبہ بگھار

ادس سیر بھر پارچون کو گھی مین بریان کرکے نصف یخنی مین ڈالکر گرمی پر رکھدین جب شوربہ جلکر صرف گھی رہجاوے بالائی ہمراہ دودہ کے مع قدرے زعفران پسی ہوئی چھان کر ڈالدین اور قدرے لونگ وسیاہ مرچ اوسمین مسلم ڈالدین بعد اسکے تھوڑا مصالح پیس و چھانکر بھونین پھران سب کو بگہار کر رکھہ چھوڑین بعد اسکے آدھ سیر گوشت کے کباب حسب معمول ہمراہ مصالحہ کے بنا کر گھی مین بریان کرکے گلا کر علحدہ رکھدین پھر بقیہ آدھی یخنی مین نمک ولہسن دیگر چاول و دال بونٹ سبز کو خوب ابالین اور مصالحہ پیس و چھانکر مع مسلم الائچی وسیاہ مرچ ولونگ کے اوسمین ڈالین اور کباب ملا کر یخنی پر ڈالدین اور منہ پتیلی کا آٹے سے بند کرکے دم پر لگادین بعد اسکے زعفران پیسکر چھڑک کے پھر ڈھانک دین۔

قسم۔ بونٹ پلاؤ کشمشی۔ گوشت سیر بھر۔ چاول سیر بھر۔ گھی آدہ سیر۔ دارچینی۔ الائچی۔ لونگ۔ زیرہ سفید۔ ہرایک دو ماشے۔ پیاز پاؤ بھر۔ ادرک آدھی چھٹانک۔ دال بونٹ سبز آدہ سیر۔ دہنیا دو تولے۔ مرچ سیاہ تین ماشے۔ کشمش پون پاؤ۔ نمک تین تولے۔ زعفران دو ماشے۔ پہلے موافق ترکیب مذکورۂ بالا مصالحہ و دیگر یخنی تیار کرین اور گوشت اوسکا علحدہ کرکے شوربے کو لونگ اور گھی سے بگہار دین پھر گوشت مین باریک مصالحہ پیسکر ملا کے گھی مین بھونکر تیار رکھین بعد اسکے چاول کو یخنی مین جوش کرین اور دال بونٹ کی مع کشمش گھی مین بریان کرکے ایک تہ چاول کی تودے پر جو کہ یخنی کے پارچون کا تیار ہے اوسپر بچھادین اور اوسپر تھوڑی بونٹ کی دال مع کشمش بچھادین اسی طرح ہر تہ مین چاول کی بچھا کر منہ پر آٹا لگا کر کوئلے کی آنچ نرم پر دم دین بعد تھوڑی دیر کے زعفران پیسکر ڈالدین پھر اوتار کر مصرف مین لائین۔

قسم۔ قبولی پلاؤ۔ دال چنا خشک آدہ سیر۔ نمک آدھی چھٹانک۔ چاول آدہ سیر۔ گھی ڈیڑہ پاؤ۔ لونگ۔ الائچی۔ مرچ سیاہ۔ زعفران۔ ہرایک ایک ماشہ۔ دودہ آدہ سیر۔ دال چنے کی پانی مین نمک ڈالکر بھگو دین جب بھیگ جاوے نکالکر کپڑے سے پونچھکر دودہ مین جوش دیوین یہانتک کہ دودہ خشک ہوجاوے۔ بعد اسکے پتیلی مین لونگ و دانہ الائچی و گھی ڈالکر کڑکڑا دین

پھر اوسمین ادبلی ہوئی دال بھونکر چاول بھی ڈالدین اور سیاہ مرچ و نمک دیکر خوب بھونین اور موافق سے پانی ڈالکر پکائین اور بعد تیاری زعفران دیکر دم پر لگا دین چاہین تو حسب خواہش چنے کی دال بھی مع مسالہ بجائے مونگ کے ڈالین۔

قسم ۔ مٹر پلاؤ ۔ چاول ایک سیر ۔ قیمہ گوشت کا آدہ سیر ۔ مٹر سبز نرم والنے کے آدہ سیر ۔ گھی ڈیڑہ پاؤ ۔ نمک تین تولہ ۔ دارچینی ۔ الائچی ۔ سیاہ مرچ ۔ لونگ ۔ ہر ایک تین ماشے ۔ ادرک ۔ لسن آدہی آدہی چھٹانک ۔ دہی آدہ پاؤ ۔ زعفران دو ماشے ۔ پہلے گوشت کے قیمہ کو حسب دستور پکا کے تیار کرین پھر مٹر کے دانون کو نمک ڈالکر گھی مین بریان کریں اور قیمہ مین ملا دینے پھر چاولون کو نمک ڈالکر جوش دین جب کنی تھوڑی سی رہجائے نیچے تھوڑے سے چاول پتیلی مین رکھکر تھوڑا قیمہ مٹر کے دانے ملا ہوا رکھین پھر چاول اوپر بچھا دین اسی طرح کئی چاول کی کئی تہ جما دین اور اوپر سے گھی قیمہ کا ہر طرف ڈالدین اور دم پر رکھدین بعد اسکے پھر بھگو لکر زعفران پیس کے چھڑک کر ڈہانک دین ۔

قسم ۔ مٹر پلاؤ خاصگی ۔ اسمین کل اشیا وہی ہین اور اوسی وزن کے جسطرح بونٹ پلاؤ خاصگی مین مذکور ہوے ۔ لیکن اسمین بادام کا شیرہ اور قیمے کے چھوٹے چھوٹے کباب بنا کے ڈالے جاتے ہیں۔

قسم ۔ مونگ پلاؤ ۔ مونگ عمدہ صاف ایک سیر ۔ چاول ایک سیر ۔ گھی آدہ سیر ۔ لونگ الائچی زعفران ۔ دو دو ماشے ۔ نمک چار تولے ۔ اگر منظور ہو قیمہ بھی تیار کرکے ملا وین ۔ ورنہ پہلے مونگ اور چاولون کو خوب دہو کر لونگ اور الائچی کے دانے گھی مین داغ کرکے چاول اور مونگ اوسمین ڈالکر بھونین جب خوب بھن جاوین نمک و پانی بقدر حاجت دیکر پکا دین بعد تیاری زعفران پیسکر چھڑک دین اور دم پر منہ بند کرکے رکھدین پھر صرف مین لائین ۔

قسم ۔ مسور پلاؤ ۔ گوشت سیر بھر ۔ چاول ایک سیر ۔ گھی آدہ سیر ۔ مسور آدہ سیر ۔ دارچینی لونگ ۔ الائچی ۔ زیرہ ۔ ہر ایک دو ماشے ۔ مرچ تین ماشے ۔ پیاز پاؤ بھر ۔ دہنیا ۔ ادرک دو دو تولے ۔ نمک چار تولے ۔ گوشت کی موافق قاعدہ مسالحہ دیکر یخنی تیار کرین اور شوربے مین بوٹیان دہو کر نکال لیوین پھر مسور کو اوسمین سے تھوڑا شوربہ لیکر جوش کرین کہ آدہ گلی

ہوجاوے پھر پار چپارے گوشت کے ہمراہ ڈالکر تہ بناوین اور چاول مین نمک ڈالکر جوش کرین جب تھوڑی کنی رہجاوے پسا کرتہ کے اوپر ڈالدین اور منہ بند کرکے دم پر لگا دین بعد تھوڑی دیر کے کام مین لائین نہایت لذیذ ہوگا۔

قسم گندم پلاؤ۔ گیہون سیر بھر۔ گوشت سیر بھر۔ گھی آدہ سیر۔ دارچینی۔ زیرہ سیاہ۔ لونگ۔ الائچی۔ مرچ سیاہ۔ ہر ایک تین ماشے۔ پیاز پاؤ بھر۔ ادرک۔ دہنیا۔ دو دو تولے نمک ساڑہے تین تولے۔ پہلے گیہوؤن کو پانی مین اسقدر جوش کرین کہ پھٹ جاوین بعد اسکے خشک کرکے اوسکا دلیہ بنالین اور گھی مین بریان کرکے رکھ لین پھر گوشت کی یخنی حسب دستور مصالح ڈالکر پکائین اور گوشت علیٰحدہ کرکے اوسمین قدرے باریک مصالحہ پیسکر ڈالین اور گھی مین بھونکر اوسکی تہ بنائین پھر اوس دلیے کو یخنی مین ڈالکر تھوڑے گھی سے بگھار کر پکا دین اور پھر قدرے گھی اوسمین ملاکر تہ پر بچھا دین اور اوپر سے بقیہ گھی ڈالکر دم پر لگا دین بعد تیاری صرف مین لادین۔ اسی طرح سوین پلاؤ بھی پکتا ہے۔

قسم مصنوعی چنا پلاؤ۔ گوشت ڈیڑہ سیر۔ چاول سیر بھر۔ گھی آدہ سیر۔ میدہ ایک چھٹانک زعفران شنگرف۔ ایک ایک ماشے۔ ساگ سویا دو ماشے۔ دارچینی۔ لونگ۔ الائچی۔ ہر ایک چار ماشے۔ انڈا ایک عدد۔ پیاز آدہ پاؤ۔ ادرک ایک چھٹانک۔ مرچ سیاہ و دہنیا ساڑہے تین تولے۔ بادام آدہ پاو۔ زیرہ دو ماشے۔ نمک ایک چھٹانک۔ پہلے سیر بھر گوشت کی حسب معمول یخنی تیار کرین پھر لونگ و گھی سے بگھار کر گوشت کو شوربے سے علیٰحدہ کرکے دوسری دیگچی مین تھوڑا مصالحہ و گھی دیکر بھونین اور تہ بنا کر رکھدین پھر بقیہ آدہ سیر گوشت مین سے سات چھٹانک گوشت کا قیمہ کرکے دو پیازہ پکا دین اور ایک چھٹانک بقیہ گوشت مین پیاز و ادرک و سفیدی انڈے کی اور میدہ اور بقیہ مصالحہ ڈالکر سل پر پیس ڈالین پھر اوسکی چنے کے برابر گولیان بناکر اوسکے تین حصے کرین ایک حصہ شنگرف اور ایک حصہ زعفران اور ایک حصہ سویے سے علیحدہ علیحدہ رنگ کے قدرے سوکھا دین پھر گھی سے بھونکر لونگ سے

بگھارین بعد اسکے تلے ہوے بادام پیسکر اور قدرے مصالحہ دیکر پکاوین جب لعاب خشک ہوجاوے اوتار لین اور چاولون کو شوربۂ یخنی مین جوش کرکے تہ بتہ ان مصنوعی چنون کو بچھاوین اور منہ پر آٹا لگاکر دم پہ رکھدین تھوڑی دیر کے بعد اوتار کر مصرف مین لائین۔

قسم ۔ چاشنی دار۔ اگر چاشنی دار منظور ہو تین پاؤ شکر کا قوام تین پاؤ عرق لیمون مین پکاکر ایک حصہ شوربۂ یخنی اور ایک حصہ تہ پلاؤ اور ایک حصہ ہمراہ بادام مصنوعی کے چنون مین

قسم ۔ نرگسی پلاؤ۔ گوشت سیر بھر۔ چاول سیر بھر۔ گھی ڈہائی پاؤ۔ دارچینی۔ لونگ۔ الائچی مرچ سیاہ۔ تین تین ماشے۔ لہسن۔ ادرک۔ دہنیا۔ آدہی آدہی چھٹانک۔ پیاز پاؤ بھر۔ انڈے پانچ عدد۔ گاجر و ساگ پالک پاؤ پاؤ بھر۔ دال بونٹ سبز آدہ پاؤ۔ نمک پانچ تولے زیرہ دو ماشے۔ پہلے گوشت کے پارچے کرکے ہمراہ نمک و پیاز و ادرک و لہسن و دہنیے کے یخنی پکاوین پھر گوشت علٰحدہ کرکے شوربہ کپڑے مین چھان لین اور دو تین مرتبہ لونگ و گھی سے بگھار کر چاول دہوکے اوس شوربے مین ڈالدین اور گلاوین پھر ایک دیگچے مین گھی و مصالحہ دیکر ان پارچہائے یخنی کو بگھار و بھونکر چاولون کو اوسپر ڈالدین اور گاجرون کے چھوٹے چھوٹے ٹکڑے کرکے مع دال بونٹ کے چاولون پر بچھاوین اور اوپر سے گھی چھڑک کے ڈالدین بعد اسکے معمولی طور سے پالک کے ساگ کا دوپیازہ پکاکر ایک تانبے کے طباق مین پھیلا کر اوسپر انڈے رکھین اور کوئلے کی آنچ پر پکاوین پھر تھوڑا مصالحہ و نمک پسا ہوا چھڑک کر پلاؤ پر ڈالدین اور منہ بند کرکے دم پر لگاوین اور قدرے دم دیکر اوتار لین۔

قسم ۔ سبز پلاؤ۔ ہرا ساگ سوئے کا ڈہائی پاؤ۔ چاول سیر بھر۔ گھی آدہ سیر۔ گوشت ڈیڑہ سیر۔ دارچینی۔ مرچ سیاہ۔ لونگ۔ تین تین ماشے۔ پیاز۔ ادرک۔ پون چھٹانک۔ دہنیا دو تولے۔ نمک چار تولے۔ زیرہ سیاہ دو ماشے۔ پہلے موافق قاعدے کے مصالحہ ڈالکے یخنی تیار کرین پھر چھان کر گھی و لونگ سے تین چار مرتبہ بگھار کر رکھدین بعد اسکے آدہے سوئے کے ساگ کو ملکر عرق سبز نکالکر خوب چھان لین بعد اسکے یخنی کا گوشت تھوڑے

گھی اور مصالحہ مین بھونکر اوسکی تہ لگا دین اور باقی آدھا ساگ اوس تہ پر خوب باریک کترکر
ڈالدین اور سب طرف اوسکو پھیلا دین بعد اسکے اوس عرق سویہ کو یخنی مین ڈالکر چاول
خوب دہوکر اوسمین جوش کرین یہانتک کہ یخنی سب جذب ہوجائے اور چاولون مین
تھوڑی کنی باقی رہجاوے تب چاولون کو اوس تہ پر جو تیار رکھی ہی ڈالدین اور منہ اوسکا
آٹے سے بند کرکے نرم آنچ پر کوئلون کی دم کھلا دین بعد اسکے قدرے کیوڑہ اور الائچی خرد
پیسکر ہمراہ قدرے دودہ کے ڈالدین نہایت خوش مزہ ہوگا۔

قسم ۔ پوری پلاؤ۔ چاول وگوشت وگھی ہر ایک سیر سیر بھر۔ میدہ آدہ پاؤ۔ دارچینی۔ لونگ
الائچی۔ مرچ سیاہ۔ ہر ایک چار ماشے۔ کشمش۔ بادام۔ پستہ۔ پیاز۔ ہر ایک پاؤ پاؤ بھر۔ دہنیا
آدہی چھٹانک۔ انڈے دو عدد۔ ادرک آدہ پاؤ۔ نمک چھ تولے۔ زیرہ دو ماشے۔ زعفران
دو ماشے۔ پہلے آدہ سیر گوشت کی یخنی بموجب قاعدے کے تیار کرین اور شوربہ کپڑے سے
چھان کر لونگ اور گھی سے بگھار دین اور پارچے یخنی کے حسب دستور مصالحہ وگھی دیکر
دیگر تہ جما دین اور قدرے زعفران پیسکر ڈالدین۔ باقی آدہ سیر گوشت کا قیمہ کرکے آدہ پاؤ
گھی مین نمک ڈالکر پیاز سے بگھار دین اور دو پیازہ پکا دین بعد تیاری اوسکو سل پر پیس
ڈالین اور سفیدی انڈے کی اور میدہ و نمک ملاکر خوب گوندہین پھر باریک باریک پوریان
چھوٹی چھوٹی بناکر اور میوہ باریک کرکے دو دو پوریون کے درمیان مین وہ میوہ بھرکے
گرد موڑ دین اور گھی مین بریان کرین۔ بعد اسکے یخنی مین چاول اوبالین جب یخنی خشک
ہوجاوے تہ پر تھوڑی سی ڈالکر تہ بتہ پوریون کو چاولون مین بچھا دین اور زعفران دیکر منہ
آٹے سے بند کرکے پھر دم پر رکھدین۔

قسم ۔ سموسہ پلاؤ۔ اسکے واسطے بھی جملہ اشیاے مذکورۂ بالا موافق وزن مذکور درکار ہین
مگر تھوڑے پان اور میں چنے کا زیادہ درکار ہوگا ترکیب اسکی یہ ہی کہ بعد تیاری دوپیازہ

نوٹ ۔ دوپیازہ لفظ عام ہی چاہے سفید ہو مثل قورمے کے چاہے رنگین زعفران یا ہلدی سے۔

ہمراہ سفیدی انڈے و میدے کے بیسن بھی پیسے مین ملاوین اور تھوڑی سی پیاز گھی سے ایسے
دہنگار وین پھر باریک باریک پوریان بناوین بعد اسکے ایک پوری کو رکھکر اوسپر پان رکھین
اور پان پر قیمہ یا میوہ باریک اوسپر پھر پان پھر اوسپر پوری اسی طرح پان اور قیمہ اور پوری
کی دس پرت کرکے کنارے اوسکے خوب مروڑ وین بعد اسکے ایک دیگچے مین پانی بھرکر
خوب گرم کرین اور اوسکے منہ پر ایک کپڑا باندہکر اوسپر یوزیان رکھین جب بذریعہ
بھاپ کے وہ پختہ ہوجاوین چھری سے چار چار ٹکڑے کاٹ لین۔ اور پانون کو دہیان
سے آہستہ نکال لین پھر گھی مین تلکر موافق قاعدے پوری پلاؤ کے دم دین۔ اور اگر
چاہین تو ایک پاؤ شکر کی چاشنی مین ڈالکر آگ پر رکھدین جب چاشنی خشک ہوجاوے
اوسوقت پلاؤ مین دم دین نہایت لذیذ ہوگا۔

قسم ۔ لوز پلاؤ ۔ گوشت سیر بھر ۔ چاول سیر بھر ۔ گھی آدہ سیر ۔ دودہ پاؤ بھر ۔ میدہ ڈیڑہ پاؤ
دارچینی ۔ لونگ ۔ الائچی ۔ زیرہ سیاہ ۔ زعفران ۔ ہر ایک دو ماشے ۔ مرچ ساڑہے تین ماشے
پیاز پاؤ بھر ۔ ادرک ۔ دہنیا ۔ ہر ایک دو تولے ۔ نمک چار تولے ۔ پہلے گوشت کی یخنی حسب
دستور مصالحہ و نمک دیکر پکاوین اور لونگ ڈالکر گھی سے گہاروین بعد اسکے میدے کو
قدرے گھی و نمک و زعفران دیکر دودہ سے گوندہین اور اوسکی روٹی سی بناکر پھیلاوین اور
چھری سے ایک ایک اونگل کی لوز کاٹ لین پھر گھی مین بریان کرین بعد اسکے پارچانے
یخنی کی حسب دستور مصالح و نمک و گھی دیکر تہ جماوین اور تھوڑی لوزین اوسمین ڈالدین
بعد اسکے چاول یخنی مین جوش کرین جب قدرے کنی رہجاوے تہ پر چاول ڈالدین
اور تہ بتہ لوزون کو اوسپر بچھادین پھر منہ پر دیگچی کے آٹا لگاکر دم کھانے کو رکھدین
بعد تھوڑی دیر کے زعفران پیسکر چھڑک دین۔

قسم ۔ اگر چاشنی دینا منظور ہو تو شکر سفید اور عرق لیموں ہر ایک ڈیڑہ پاؤ کر۔
لیکر اوسکی چاشنی بناوین اور لوزون کو بریان کرکے کڑاہی سے نکالتے جاوین اور اوس

چاشنی مین ڈالتے جاوین بعد اسکے گرمی پر رکھکر چاشنی لوزون مین جذب کردین پھر نصف تہ مین اور نصف تہ بتہ چاولون مین بچھادین اور بدستور دم پر لگادین بعد تیاری زعفران پیسکر دیوین اور تھوڑا توقف کرکے مصرف مین لاوین نہایت لذیذ ہوگا۔

قسم - زیرہ پلاؤ - گوشت سیر بھر - چاول سیر بھر - گھی ڈیڑھ پاؤ - دارچینی - لونگ - الائچی زعفران ہر ایک دو ماشے - مرچ سیاہ تین ماشے - پیاز پاؤ بھر - ادرک - دہنیا - دو دو تولے نمک تین تولے - زیرہ آدھ پاؤ - پہلے گوشت کی حسب دستور مصالحہ و نمک گھی دیکر یخنی تیار کرین بعد اسکے چھانکر لونگ و گھی سے بگھار کر گوشت کو موافق دستور کے گھی و مصالحہ و قدرے زعفران دیکر تہ بناوین اور زیرے کو تھوڑے پانی مین بھگو کے خوب ملین بعد اسکے اون دستے مین نرم چوٹ سے کوٹین کہ بھوسی اوترجائے اور چاول نکل آوین اوسکو گھی مین بھون لین پھر چاولون کو یخنی مین اوبال کے اوسمین تہ بتہ زیرے کے چاول دیکر حسب دستور تہ بتہ بچھائین اور منہ پر آٹا لگا کر دم کھانے کو رکھدین بعد تھوڑی دیر کے زعفران پیسکر ڈالین اور قدرے گرمی پر رکھکر مصرف مین لاوین نہایت خوش ذائقہ ہوگا۔

قسم لہسن پلاؤ - گوشت ایک سیر - چاول ایک سیر - گھی تین پاؤ - لہسن آدہ سیر - دارچینی لونگ - الائچی - مرچ سیاہ - زیرہ - ہر ایک تین ماشے - پیاز پاؤ بھر - ادرک - دہنیا - ہر ایک دو تولے - نمک چار تولے - پہلے گوشت کی حسب دستور مصالحہ دیکر یخنی تیار کرین اور کپڑے مین چھانکر مع گوشت لونگ و گھی سے بگھار دین پھر گوشت نکالکر قدرے مصالحہ و گھی و زعفران و نمک ڈالکر اوسکی تہ بناوین پھر لہسن کو جو کام سے بچ رہا ہی چار پارہ کرکے ہمراہ چاولون کے ایک پہر تک بھگوئین بلکہ یخنی پکانے سے پیشتر بھگو دین تو بہتر ہوگا بعد اسکے پانی مین قدرے نمک و لونگ و الائچی اور تھوڑی پھٹکری ڈالکر پانی کو جوش دین جب خوب کھول جائے چاول لہسن ملا ہوا ڈالکر جوش کرین جب چاول نصف گل جاوین پساکر تہ پر ڈالین اور اوپر سے یخنی اوسکے ہر طرف پھیلا کر ڈالدین پھر منہ پر دیگچی کے

آٹا لگا کر دم دین بعد تھوڑی دیر کے زعفران پیسکر دین اور تھوڑا توقف کرکے صرف مین لاوین بدبو لہسن کی بالکل نہ آویگی۔

قسم۔ خاصگی لہسن پلاؤ۔ چاول آدہ سیر۔ لہسن ایک سیر۔ دودہ تین سیر۔ گوشت حلوان چارسیر۔ معمولی گوشت ایک سیر۔ گھی سوا سیر۔ لونگ۔ الائچی۔ دارچینی۔ زیرہ۔ مرچ سیاہ ہرایک تین ماشے۔ نمک پون پاؤ۔ پیاز پاؤ بھر۔ لہسن آدہ پاؤ۔ دہی آدہ سیر۔ پہلے گوشت کی یخنی حسب معمول تھوڑا گھی اور ادرک و پیاز و نمک و لہسن آدہ پاؤ دیکر پکاوین پھر شوربا کپڑے مین چھان کر لونگ سے بگھار دین اور گوشت مین دہی و گھی و مصالحہ و نمک دیکر حسب معمول تہ بنا رکھین بعد اسکے لہسن کو چھیلکر دودہ مین قدرے پھٹکری ڈالکر جوش کرین پھر خوب گلاوین اور شوربہ یخنی کو لونگ و گھی سے دوبارہ بگھار کے چاول دہوکر اسمین جوش کرین جب یخنی سوکھ جاوے تھوڑے چاولون کو تہ پر ڈالکر تہ بتہ لہسن کو چاولون مین بچھاوین اور منہ پر آٹا لگا کر دم پر رکھدین بعد تھوڑی دیر کے زعفران پیسکر ملاوین اور قدرے توقف کرکے صرف مین لاوین نہایت ذائقہ کا ہوگا۔

قسم۔ بیگن پلاؤ۔ گوشت ایک سیر۔ چاول ایک سیر۔ بیگن ایک سیر۔ گھی آدہ سیر۔ دارچینی۔ لونگ۔ الائچی مرچ سیاہ۔ زیرہ۔ ہرایک تین ماشے۔ پیاز پاؤ بھر۔ لہسن ایک چھٹانک۔ دہنیا ادرک۔ ہرایک آدہی چھٹانک۔ زعفران دو ماشے۔ نمک چار تولے۔ عرق لیموں دو تولے۔ پہلے تین پاؤ گوشت کی حسب معمول مصالحہ و نمک دیکر یخنی تیار کرین پھر شوربا چھانکر مع گوشت لونگ و گھی سے بگھار دین اور پاؤ بھر گوشت کا قیمہ مصالحہ معمولی دیکر مع گھی و نمک قیمہ پکاوین اور بجائے پانی کے قدرے شوربا یخنی کا دیکر گلاوین پھر قدرے زعفران پیسکر ڈالدین بعد اسکے بیگنون کو قدرے درمیان سے خالی کرکے چھری سے کونچ کر نمک مل کر تھوڑی دیر کے بعد پانی سے دہووین اور درمیان مین قیمۂ مذکور بھرکر گھی مین تلین بعد اسکے عرق لیموں و نمک و پانی و بقیہ گھی دیکر گلاوین اور بعد تیاری رکھہ چھوڑین پھر گوشت یخنی کو

حسب معمول نمک و مصالحہ وگھی دیکر تہ جماوین اور شوربۂ یخنی مین چاول جوش کرکے تہ پر اسطرح ڈالین کہ چاولون کی تہ مین تہ بتہ بیگن مذکور رکھدین۔ بعد اسکے منہ پر آٹا لگا کر دم رکھدین بعد تھوڑی دیر کے زعفران پیسکر ملا دین اور تھوڑا ٹھہر کر مصرف مین لاوین۔

قسم۔ اگر چاشنی دار منظور ہو آدہ سیر شکر اور آدہ سیر عرق لیمون کی چاشنی بنائین آدہی چاشنی بیگن بریان مین ڈالکر جذب کرین اور آدہی ہمراہ یخنی کے چاولون مین جذب کرین بعد اسکے حسب کورۂ بالا منہ بند کرکے دم پر رکھدین پھر زعفران ملا کر صرف کرین بہت لذیذ ہوگا

قسم۔ بورانی پلاؤ۔ گوشت ڈیڑہ سیر۔ چاول سیر بھر۔ گھی آدہ سیر۔ لونگ۔ الائچی۔ زیرہ۔ زعفران۔ دارچینی۔ ہر ایک دو ماشے۔ پیاز پاؤ بھر۔ ادرک۔ دہنیا دو دو تولے۔ بیگن آدہ سیر۔ لہسن آدہی چھٹانک۔ دہی چکہ ایک سیر۔ مرچ سیاہ تین ماشے۔ نمک ایک چھٹانک پہلے حسب معمول ایک سیر گوشت کی یخنی تیار کرین اور شوربے کو چھانکر لونگ و گھی سے بگھار دین بعد اسکے گوشت یخنی کا لیکر ہمراہ مصالحہ و گھی و نمک کے حسب معمول تہ بنا دین اور یخنی مین چاول جوش دیکر تہ پر ڈالین اور دم پر منہ بند کرکے رکھدین بعد اسکے بقیہ گوشت کا قیمہ مصالحہ معمولی دیکر ہمراہ گھی و نمک کے اوسکا دو پیازہ تیار کرین اور بیگنون کو بیچ سے خالی کرکے چھری سے کونچ کے نمک ملکر دہو ڈالین پھر آدہا قیمہ اوسمین بھر کر منہ اوسکا ڈورے سے باندہ دین اور گھی مین بریان کرکے باقی پاؤ بھر گوشت کے قیمہ تیار شدہ کو خوب بھونکر بیگن اوسمین ڈالکر گلا دین اور بعد خشک ہونے پانی کے پلاؤ پر رکھدین اور دہی مین قدرے چاول و لہسن پیسکر ملا دین اور خوب چھان کر لونگ اور گھی سے بگھار دین بعد اسکے زعفران پیسکر ملا دین اور پلاؤ کے اوپر ہر طرف ڈال کے پھر گرمی پر رکھدین تھوڑی دیر کے بعد مصرف مین لائین نہایت لذیذ ہوگا۔

قسم۔ کدو پلاؤ۔ چاول آدہ سیر۔ گھی آدہ سیر۔ گوشت سوا سیر۔ کدو ایک عدد۔ دارچینی لونگ۔ الائچی۔ زعفران۔ سیاہ مرچ۔ ہر ایک تین ماشے۔ پیاز پاؤ بھر۔ ادرک۔ دہنیا دو دو تولے

نمک ایک چھٹانک - زیرہ سیاہ دو ماشے - لیمون ایک عدد - پہلے تین پاؤ گوشت کی حسب دستور
یخنی مصالحہ دیکر پکاوین اور بعد اسکے آدہ سیر گوشت کا قیمہ کرکے دو پیازہ پکاوین اور کدو
بیچ سے خالی کرکے چھری سے سوراخ کرکے نمک دین اور مصالحہ و زعفران و نمک ملکر گھی مین
بریان کرین پھر دو پیازہ مین ترشی لیمون کی دیکر اور زعفران و مصالحہ ملاکر اوسکو دہنگارین
پھر کدو بریان کے اندر بھر دین مگر بہتر ہوگا کہ قبل بریان کرنے کے بھرین اگر بعد بریان
کرنے کے بھرین تو پھر دھاگا باندہکر دوبارہ بریان کرین بعد اسکے چاولون کو یخنی مین جوش
دین اور جب قدرے کنی باقی رہجاوے اوسوقت نصف چاول تہ پر بچھاوین اور اوپر
کدو بریان شدہ رکھکر پھر چاول یخنی کے جوش کیے ہوئے رکھدین اور بقیہ زعفران گھی
اوپر سے ڈالدین - پھر آٹے سے منہ بند کرکے دم کھانے کے لیے رکھدین بعد تھوڑی دیر کے
اوتار کر مصرف مین لاوین نہایت خوش ذائقہ ہوگا -

فصل دوسری بیان مین سلوع کی پلاؤ سفید و رنگین کے

قسم متنجن پلاؤ - گوشت ایک سیر - چاول ایک سیر - گھی آدہ سیر - زعفران - دارچینی - لونگ
الائچی - ہر ایک تین ماشے - شکر ڈہائی پاؤ - مغز بادام - کشمش - ہر ایک آدہ پاؤ - پیاز پاؤ بھر - نمک
ڈیڑہ تولے - ادرک - دہنیا - ہر ایک آدہی چھٹانک - لیمون تین عدد - پہلے حسب معمول مصالحہ
و نمک دیکر گوشت کی یخنی تیار کرین پھر چھان کر مع گوشت لونگ و گھی سے بگھار دین اور گوشت
علیحدہ کرکے حسب معمول اوسکی تہ مصالحہ و قدرے زعفران و گھی دیکر بناوین اور شوربے
مین شکر ملاکر لیمون کا عرق اوسمین نچوڑ دین اور جوش کرین پھر مصالحہ و زعفران پیس
چھان کر اوسمین ڈالین اور تھوڑا شوربا تہ مین ڈالکر گرمی پر رکھدین پھر چاولون کو لونگ
و الائچی و نمک و پانی مین جوش کرین کہ آدہے گل جاوین اوسوقت پسا کر یخنی مین جوش
دیوین جب قدرے کنی باقی رہجاوے اوسوقت تہ پر اوسے ڈالدین پھر بادام و کشمش

لیمون مین بھونکر اوسپر چھڑک دین اور منہ بند کرکے دم پر رکھدین بعد تھوڑی دیر کے صرف کرین۔

قسم متنجن پلاؤ دوسری ترکیب سے۔ گوشت ڈیڑہ سیر۔ چاول ایک سیر۔ گھی تین پاؤ۔ زعفران۔ لونگ۔ الائچی۔ دارچینی۔ ہرایک تین ماشے۔ شکر تین پاؤ۔ لیمون چار عدد۔ بادام آدہ پاؤ۔ دہی پاؤ بھر۔ ادرک۔ دہنیا۔ ہرایک آدہی چھٹانک۔ نمک ڈیڑہ تولے۔ پہلے گوشت مین پیاز۔ نمک۔ ادرک۔ زیرہ۔ دہنیا۔ اور تھوڑا گھی دیکر یخنی تیار کرین بعد تیاری شوربا کپڑے مین چھان کر مع گوشت لونگ و گھی سے بگھار دین بعد اسکے پارچے علحدہ کرکے تھوڑے پارچے اور نصف شوربہ یخنی و شکر و لیمون اور آدہ سیر گوشت و زعفران پسی ہوئی اور نصف وزن مصالحہ کا اور ثابت میوہ ڈالکر آگ پر رکھین اور پانی اوسکا خشک کرین بعد اسکے چاولون کو لونگ الائچی نمک دیکر جوش دین جب آدہے گل جاوین لپیا نصف شوربہ بقیہ مین چاہی ہ دم دین بعد اسکے دہی مین نمک ملاکر تھوڑے گھی سے بگھار دین اور بقیہ گھی کے ہمراہ پلاؤ پر ڈالدین پھر جب تیار ہو جاوے یخنی شیرین لعابدار اوسپر ڈالدین پھر تھوڑی دیر دم پر رکھدین۔ اور اگر تہ دار منظور ہو تو یخنی شیرین کا گوشت شوربے مین دم دینے سے پہلے نکالکر نیچے رکھکے اوسپر چاول اور شوربا یخنی کا دین بعد تیار ہونے اوپر سے یخنی شیرین ڈالین پھر دم دیکے مصرف مین لائین۔

قسم شیر پلاؤ۔ گوشت ایک سیر۔ چاول ایک سیر۔ گھی آدہ سیر۔ دارچینی۔ زعفران۔ لونگ۔ الائچی۔ زیرہ۔ سیاہ مرچ۔ ہرایک دو ماشے۔ پیاز پاؤ بھر۔ ادرک۔ دہنیا ہرایک آدہی چھٹانک۔ نمک ڈیڑہ تولے۔ دودہ دو سیر۔ شکر سفید دو سیر۔ کشمش۔ بادام۔ پاؤ بھر پہلے حسب معمول گوشت کی یخنی قدرے نمک دیکر پکاوین جب تھوڑا پانی رہجاوے کپڑے سے چھانکر لونگ و گھی سے بگھار دین اور دودہ کو جوش دین جب تین پاؤ کے اندازے رہجاوے اوسوقت چاولون کو لونگ الائچی نمک ڈالکر جوش کرین جب آدہے گلجاوین اوسوقت پساکر اوسمین کچپا ہوا دودہ ڈالکر جوش دین جب دودہ خشک ہو جاوے

یخنی مین زعفران وشکراور نصف بادام پیسکر ملادین اور چاولون مین ڈالدین جب یخنی چاولون مین خشک ہوجاوے بارچاے یخنی مین گھی اور شیرۂ بادام وکشمش بریان وکر اوسمین چاولون کو دم دین اور منہ کو آٹے سے بند کردین تھوڑی دیر بعد مصرف مین لادین۔

قسم۔ سوئین پلاؤ۔ سویان باریک آدہ سیر۔ گوشت سیر بھر۔ گھی آدہ سیر۔ دودہ آدہ سیر چاول سیر بھر۔ دارچینی۔ لونگ۔ الائچی۔ زعفران۔ زیرہ۔ ہر ایک دو ماشے۔ ادرک۔ دہنیا لہسن۔ ہر ایک آدہی چھٹانک۔ نمک دو تولے۔ پیاز پاؤ بھر۔ شکر تین پاؤ۔ پہلے سوئیان قدرے گھی مین بھونین پھر دودہ وقدرے نمک دیکر اوبال لین کہ دودہ خشک ہوجاوے بعد اسکے شیرہ شکر کا بناکر دو تہائی شیرے مین سویان پکاکر رکھ چھوڑین اور دو مرتبہ لونگ وگھی سے بگہار کر نصف زعفران پیسکر ڈالدین بعد اسکے گوشت کی یخنی حسب دستور مصالحہ معمولی دیکر پکائین پھر شوربے چھنے ہوے کو لونگ وگھی سے گہار دین اور گوشت کے پارچون کی مصالحہ دیکر قدرے نمک وگھی کے ہمراہ بھونکر تہ بنادین اور بقیہ شیرے کو نصف تہ مین اور نصف یخنی مین ملائین پھر چاول اوسی یخنی مین جوش دیکر تہ پر اسطرح پھیلادین کہ تہ بتہ سوئیان شیرے کی دیتے جادین اور زعفران چھڑک کر دم پر رکھدین جب خوب دم کھا جائے اوتار کر مصرف مین لائین۔

قسم۔ زعفر پلاؤ۔ چاول سیر بھر۔ گوشت سیر بھر۔ گھی ڈیڑہ پاؤ۔ زعفران چھہ ماشے۔ لونگ الائچی۔ دارچینی۔ زیرہ۔ سیاہ مرچ۔ ہر ایک تین ماشے۔ پیاز پاؤ بھر۔ ادرک۔ دہنیا لہسن آدہی آدہی چھٹانک۔ بادام آدہ پاؤ۔ نمک ڈیڑہ تولے۔ شکر سفید تین پاؤ۔ پہلے حسب معمول مصالح ونمک دیکر گوشت کی یخنی تیار کرین اور چھانکر لونگ وگھی سے بگہار دین پھر شکر یخنی مین ملاکر ایک جوش دین بعد اسکے زعفران حل کرکے اوسمین ڈالکر رکھ دین پھر گوشت ہمراہ قدرے مصالحہ وگھی ونمک کے ملاکر رکھین اور تھوڑی یخنی اوسپر ڈالکر تہ بنادین اور آنچ دیکر خشک کرکے رکھ چھوڑین پھر چاولون کو اوسی یخنی مین جوش دین جب قدرے

کچی باقی رہجاوے تہ پر چاول پھیلاکر ڈالدین اور دم پر رکھدین بعد تھوڑی دیر کے بادام گھی مین بھونکر او سپر ڈالین پھر بقیہ گھی کو لونگ سے خوشبو کرکے ہرطرف پھیلا کے ڈالدین اور منہ بند کرکے دم کھانے کے لیے رکھدین بعد تھوڑی دیر کے اوتارلین اور بعض لوگ مرغ مذبوح کی آلایش دور کرکے اوسکے پیٹ مین میوے بھر کے اوسکا کباب تیار کرتے ہین بعد تیاری مزعفر کے اوپر یا اوسکے درمیان مین رکھکر دم دیتے ہین اوسکا اور ہی مزہ لذیذ ہوتا ہے کہ بیان سے باہر ہے۔

قسم۔ مزعفر پلاؤ میوہ دار۔ اگر میوہ دار منظور ہو تو کل اجزاے مذکورۂ بالا اوسی وزن سے لین اور کشمش۔ پستہ۔ چھوارہ۔ چرونجی۔ ہرایک آدہ پاؤ۔ اور گھی بجاے ڈیڑہ پاؤ کے آدہ سیر۔ شکر بجاے تین پاؤ کے ایک سیر۔ دودہ پاؤ بھر۔ تمام ترکیب مذکورۂ بالا عمل مین لائین صرف اسمین اسقدر ترکیب زیادہ ہے کہ کل میوون کے باریک یعنے چھوٹے چھوٹے ٹکڑے کترکر پاؤ بھر گھی مین بریان کرین اور پاؤ بھر شکر دیکر دودہ ڈالین پھر دودہ کھپاکر نمک تین ماشے دیکے اوتارلین اور چاولون کو جب یخنی مین پکاچکین اوسوقت اس میوے کو تہ بتہ چاولون مین لگاکر دم دیوین ذائقہ اسکا بیان سے باہر ہے۔ اور اگر قدرے ترشی میوے مین دین تو اور بھی خوش ذائقہ ہوگا۔

فصل تیسری بیان مین اقسام پلاؤ چاشنی دار کے

قسم۔ نارنگی پلاؤ۔ گوشت ڈیڑہ سیر۔ چاول سیر بھر۔ گھی تین پاؤ۔ زعفران تین ماشے۔ شنجرف ایک ماشہ۔ دارچینی۔ لونگ۔ مرچ۔ الائچی۔ زیرہ۔ ہرایک چار ماشے۔ شکر سفید ایک سیر۔ عرق لیمون تین پاؤ۔ انڈا ایک عدد۔ پیاز آدہ سیر۔ ادرک۔ دہنیا۔ آدہی آدہی چھٹانک۔ مغز بادام۔ کشمش۔ پستہ۔ ہرایک ایک چھٹانک۔ بھونے چنے آدہی چھٹانک۔ نمک آدہی چھٹانک۔ پہلے آدہ سیر گوشت کا قیمہ کرکے مصالحہ دیکر پکاوین اور سل پر مراد

چنون وسفیدی انڈہ وتھوڑے گھی وپیاز وادرک ونمک وعرق لیمون کے خوب پیسین پھر باریک باریک پوریان بناکر اوسمین میوہ باریک کترا ہوا قدرے ترشی دیکر گھی مین بھونا ہوا بھر کر مثل نارنگی کے گول بناوین بعد اسکے ایک پتیلی مین پانی جوش کرین اور کپڑا اوسکے منہ پر باندہ کے مصنوعی نارنگیان اوسپر رکھکر بھاپ سے سخت کرکے گھی مین بھونین بعد اسکے شیرہ پاؤ بھر شکر کا کرکے مع زعفران وشنجرف حل شدہ وآدہ پاؤ عرق لیمون کے نارنگیان ڈالکر آگ پر رکھین یہانتک کہ چاشنی خشک ہوجاوے پھر ایک سیر گوشت کی یخنی مصالحہ معمولی دیکر پکاوین اور لونگ وگھی سے بگھاردین اور شکر جو باقی ہے اوسمین باقی عرق لیمون ڈالکر اوسکی چاشنی تیار کرین اور اوس چاشنی کو شوربے مین ہمراہ بقیہ زعفران پسی ہوئی کے ملاکر رکھدین بعد اسکے چاولون مین لونگ۔ الائچی۔ قدرے نمک ڈالکر پانی مین جوش دین جب ادہ گلے ہوجائین اوسوقت اوس یخنی کو بجاے تہ قرار دیکر اوسمین چاول ڈال کے گلادین اور بعد تیاری اوسکے اوپر نارنگیان مصنوعی رکھکر منہ کو آٹے سے بند کردین اور دم پر رکھدین نہایت عمدہ ہوگا۔

قسم۔ املی پلاؤ۔ گوشت ایک سیر۔ چاول ایک سیر۔ گھی ڈیڑھ پاؤ۔ املی آدہ سیر۔ شکر سفید آدہ سیر۔ دارچینی۔ الائچی۔ لونگ۔ زعفران۔ ہرایک دو ماشے۔ زیرہ دو ماشے۔ نمک ڈیڑھ تولے۔ پیاز لہسن۔ ہرایک آدہ پاؤ۔ دہی ڈہائی پاؤ۔ پھٹکری۔ چھ ماشے۔ پہلے گوشت کی یخنی معمولی مصالحہ دیکر پکاوین اور شوربا چھان کر لونگ وگھی سے بگھاردین بعد اسکے پارچاے یخنی مین دہی چھانکر خشک کرین جب دہی جذب ہوجاوے آدہا مصالحہ پیسکر ہمراہ گھی وقدرے زعفران کے تہ بناوین پھر لہسن وپھٹکری ڈالکر ایک پانی مین جوش دین بعد اسکے دودہ مین پکاوین اور تہ مذکور پر پھیلادین پھر املی کا عرق نکالکر ہمراہ شکر کے چاشنی تیار کرین اور اوس تہ مین ڈالدین بعد اسکے شوربۂ یخنی کو مکرر گھی و لونگ سے بگھار کر اوسمین چاول گلاکے مع بقیہ مصالحہ ثابت کے گوشت کی تہ پر جب

قدرے کنی باقی رہجاوے ڈالدین اور منہ بند کرکے دم پر رکھدین۔ بعد تھوڑی دیر کے جب تیار ہو
پر آدہے زعفران پیس کے اوسپر ڈالدین اور توقف کرکے مصرف مین لائین۔

قسم۔ انبہ پلاؤ۔ گوشت ایک سیر۔ چاول ایک سیر۔ گھی آدہ سیر۔ شکر سفید تین پاؤ۔ ادرک لہسن آدہی آدہی چھٹانک۔ لونگ۔ الائچی۔ دارچینی۔ زیرہ۔ مرچ سیاہ۔ زعفران۔ ہر ایک دو دو ماشے۔ کیریان سیر بھر۔ پیاز پاؤ بھر۔ دہنیا۔ نمک۔ ہر ایک دو دو تولے۔ پستہ۔ مغز بادام شیرین کشمش ہر ایک آدہ پاؤ۔ پہلے حسب معمول گوشت کی یخنی مع مصالحہ معمولی دیگر مع نمک تیار کرین اور کپڑے مین چھانکر لونگ و گھی سے بگھار دین اور پارچہ گوشت کو مصالحہ اور گھی وغیرہ دیگر تہ بنا دین۔ پھر آدہی کیریون کو چھیل کر اوسی شوربہ یخنی مین گلا دین اور ہاتھ سے خوب مل دین اور چھان کر رکھ چھوڑین پھر باقی کیریون کی قاشین پانی مین جوش کرکے شیرہ شکر مین مربے کی طرح گلائین پھر قاشین علیحدہ کرکے یہ شیرہ شوربہ یخنی مین ملا دین اسمین سے تھوڑا شوربہ تہ مین جو تیار رکھی ہی ڈالدین اور باقی مین چاول کو جوش دین جب قدرے کنی باقی رہجاوے اوسوقت چاول تہ پر پھیلا دین پھر ایک آنچ دیکر دم دین بعد اسکے چاولو پر وہ کیریان جسکا مربہ تیار کیا ہی پھیلا کے رکھدین اور میوے کو باریک کترکے گھی مین بریان کرکے اوسپر چھڑک دین اور منہ پر آٹا لگا کر نرم گرمی پر دم کھانے کو رکھدین بعد تھوڑی دیر کے کھولکر زعفران حل کرکے چھڑکین اور قدرے گرمی پر پھر رکھدین اور تھوڑے توقف کے بعد مصرف مین لاوین نہایت لذیذ ہوگا۔

قسم۔ اناناس پلاؤ۔ گوشت ایک سیر۔ چاول ایک سیر۔ اناناس ڈیڑہ سیر۔ شکر سفید تین پاؤ۔ عرق لیموں پاؤ بھر۔ دارچینی۔ لونگ۔ الائچی۔ زعفران۔ زیرہ۔ ہر ایک دو ماشے۔ پیاز پاؤ بھر۔ ادرک۔ لہسن۔ دہنیا۔ ہر ایک دو تولے۔ پہلے گوشت کی حسب معمول مصالحہ و نمک دیکر یخنی تیار کرین بعد اسکے شوربے کو چھانکر گھی و لونگ سے بگھار دین۔ بعد اسکے ایک دیگچے مین پانی جوش کرین اور منہ پر اوسکے بانس کی تیلیان برابر رکھکر اوسپر اناناس کے قتلے چھری سے

پانی کے رکھدین بعد تھوڑے عرصے کے اوسی پانی مین شکر کا تیرہ کرکے ادسمین اناس کے قتلے بطریق مربے کے جوش دین جب شیرہ گاڑا ہوجاوے اوتارلین پھر بارچہ گوشت کی آب معمول تہ بناکر چاولون کو یخنی مین جوش کرکے اوس تہ پر ڈالدین اور قدرے دم کرکے پھر مربائے اناس مع شیرہ اوسکا ہر طرف پھیلا کر ڈالدین اور منہ کو آٹے سے بند کرکے دم پر رکھدین جب خوب دم کھاجاوے زعفران پیسکر چھڑک دین اور تھوڑی دیر توقف کرکے پھر مصرف مین لاوین نہایت بامزہ ہوگا۔

قسم ـ کیلا پلاؤ ـ گوشت ڈیڑہ سیر ـ گھی آدہ سیر ـ کیلا نیم پختہ آدہ سیر ـ چاول ایک سیر ـ شکر چینی آدہ سیر ـ ادرک دہنیا آدہی چھٹانک ـ عرق لیمون پاؤ سیر ـ لونگ ـ الائچی ـ زیرہ ـ دارچینی ـ زعفران ـ ہرایک دو ماشے ـ پیاز پاؤ بھر ـ لہسن آدہی چھٹانک ـ نمک دو تولے پہلے حسب دستور گوشت کی یخنی مصالحہ معمولی دیکر تیار کرین بعد اسکے شوربا اوسکا چھانکر لونگ کا گھی سے بگھار دین اور گوشت کی موافق معمول مصالحہ وگھی دیکر تہ جمائین بعد اسکے شکر و عرق لیمون کی چاشنی بنائین اور تھوڑی سی چاشنی اوس تہ پر ڈالین اور آگ پر رکھدین کہ خشک ہوجاوے باقی چاشنی مین کیلے کتر کر ڈالدین اور ایک جوش دیکر رکھ دین پھر چاولون کو یخنی مین جوش دیکر تہ پر بچھائین اور گھی بقیہ دیکر دم دین بعد اسکے کیلے مع چاشنی کے اوپر پھیلا کر ڈالین اور منہ بند کرکے پھر دم پر رکھدین جب خوب دم کھاجاوے اوسوقت زعفران دیکر قدرے توقف کرکے صرف مین لائین نہایت باذائقہ ہوگا۔

فصل چوتھی بیان مین اقسام پلاؤ چاشنی دار رنگین کے

قسم ۱ ـ نارنجی پلاؤ ـ گوشت ایک سیر ـ چاول ایک سیر ـ گھی آدہ سیر ـ سنگترے پانچ عدد شکر سفید ایک سیر ـ دارچینی ـ لونگ ـ الائچی ـ زعفران ـ زیرہ ـ ہرایک دو ماشے ـ پیاز پاؤ بھر ادرک ـ دہنیا ـ لہسن ـ نمک ـ ہرایک دو تولے ـ دہی آدہ پاؤ ـ عرق لیمون آدہ سیر ـ

پہلے سنگترے کو چھیل ڈالین اور پہانکون کا عرق نچوڑ و چہان کر رکھ رکھین پھر چھلکون کو اوپر سے سوئی سے کوچ کر نمک دہی لگائین تھوڑا توقف کرکے خالص پانی سے دہو ڈالین اور دوسرا پانی لیکر جوش دین پھر دوسرے پانی مین قدرے لیمون و شکر آدہی چہٹانک دیکر جوش کرین تیسری مرتبہ پھر اسی قدر لیمون اور شکر مین جوش دین بعد اسکے اوسکو نکالکر کپڑے سے پونچکر پاؤ بھر شکر کے شیرے کے ساتھ گرمی پر رکھدین پھر گوشت کو تمام مصالحہ معمولی دیکر حسب دستور یخنی پکا دین اور شوربے کو چھانکر مع گوشت گھی اور لونگ کے بگھار دین اور پھر یا رچہ یخنی نکالکر بدستور ہمراہ مصالحہ و گھی و قدرے نمک کے تہ بناکر رکھدین پھر آدہے شوربہ یخنی مین باقی شکر اور کل عرق سنگترہ و عرق لیمون اور نصف زعفران ڈالکر اوسکا تار بند شیرہ تیار کرلین۔ بعد اسکے چاولون کو نصف بقیہ شوربہ یخنی مین بقیہ زعفران ڈالکر جوش دین جب نصف گل جاوین اوسوقت تہ مین ایک چمچہ شیرۂ تیار شدہ کا دیکر اوسکو خشک کرکے چاول و سپر اسطرح سے ڈالین کہ تہ بتہ اوسکے نارنج کے چھلکون کو کہین اور تھوڑی دیر اوسکو آگ پر رکھدین بعد اسکے بقیہ گھی لونگ سے خوشبو کرکے اوسپر ڈالدین اور شیرے کو خوب اچھی طرح پہیلا کر چاولون پر ڈالدین کہ ہرطرف اور ہر جگہہ شیرہ پہونچ جاوے پھر منہ کو آٹے سے بند کرکے گرمی پر رکھدین اور تھوڑی دیر توقف کرین جب یقین ہوجاوے کہ اب تیار ہوکر دم کھا چکا مصرف مین لادین۔

قسم۔ حبشی پلاؤ۔ گوشت ایک سیر۔ چاول سیر بھر۔ گھی آدہ سیر۔ دانۂ انار ترش پاؤ بھر۔ شکر آدہ سیر۔ ڈلی چھالیہ تین تولے چہ ماشے۔ دارچینی۔ لونگ۔ الائچی۔ زعفران۔ زیرہ۔ مرچ سیاہ ہر ایک دو ماشے۔ پیاز پاؤ بھر۔ دہنیا۔ ادرک۔ نمک۔ ہر ایک دو تولے۔ پہلے گوشت کی حسب دستور مصالحہ معمولی دیکر یخنی تیار کرین اور شوربے کو چھانکر لونگ اور گھی سے مع گوشت بگھار دین پھر گوشت کو علٰحدہ کرکے مصالحہ اور گھی و نمک دیکر تہ تیار کر رکھین بعد اسکے ڈلی کو جلا کر سفوف کرلین اور دانہاے انار کا عرق نکالکر شکر اوسمین ڈالین اور شیرہ

کرکے سفوف ڈلی بقدر حاجت اوس مین ملائین اور قدرے اس شیرے سے لیکر تہ پر ڈالدین
آگ پر تہ کو رکھکر یہ شیرہ خشک کردین بعد اسکے مابقی شیرہ شوربہ یخنی مین ڈالکر اوسمین
چاولونکو جوش دین جب قدرے یخنی باقی رہجاوے اوسوقت تہ پر چاولون کو ڈالدین اور
منہ کو آٹے سے بند کردین مگر قبل منہ بند کرنے کے جسقدر گھی باقی ہو لونگ سے خوشبو
کرکے اوپر ڈالدین پھر منہ بند کرکے دم پر رکھدین بعد تھوڑی دیر کے زعفران پیسکر
ڈالین نہایت خوش ذائقہ ہوگا۔

قسم۔ فالسی پلاؤ۔ گوشت ایک سیر۔ چاول ایک سیر۔ گھی آدہ سیر۔ فالسہ ایک سیر۔ شکر سفید
آدہ سیر۔ مہاوکا رنگ نو ماشے۔ ادرک۔ دھنیا۔ لہسن۔ ہر ایک آدہ پاؤ۔ لونگ۔ الائچی
سیاہ مرچ۔ زیرہ۔ زعفران۔ ہر ایک دو ماشے۔ پیاز پاؤ بھر۔ دہی آدہ پاؤ۔ کشمش آدہ پاؤ۔
عرق لیمون ایک چھٹانک۔ پہلے گوشت کی حسب معمول مصالحہ وغیرہ دیکر یخنی تیار کرین اور
شوربے کو چھان کر مع گوشت لونگ و گھی سے بگھار دین پھر یخنی علحدہ کرکے فالسون کو یخنی
مین خوب ملین اور شکر ملاکر پھر چھانکر لونگ و گھی سے بگھار دین اور رنگ مہاور موافق سے دین
پھر عرق لیمون ڈالدین۔ بعد اسکے گوشت یخنی کا لیکر حسب دستور مصالحہ وغیرہ دیکر قدرے
یخنی فالسے کا عرق ملی ہوئی ڈالکر آگ پر رکھین اور پانی اوسکا خشک کردین پھر چاولون
کو یخنی فالسہ آمیز مین زعفران ملاکر جوش دین جب قدرے یخنی باقی رہجاوے تہ پر ڈالکر آنچ دین
پھر بقیہ گھی لونگ سے خوشبو کرکے اوپر سے ڈالدین اور کشمش بریان کرکے چھڑک دین اور منہ
کو آٹے سے بند کرکے دم پر لگا دین۔ اور واضح رہے کہ جامن پلاؤ بھی اگر پکانا ہو تو
اسی طرح پکتا ہی اور نہایت باذائقہ ہوتا ہی۔

قسم۔ سہ رنگا پلاؤ۔ گوشت سیر بھر۔ چاول سوا سیر۔ گھی ایک سیر۔ شکر ڈیڑہ پاؤ۔ عرق
لیمون ڈیڑہ پاؤ۔ دارچینی۔ زیرہ۔ لونگ۔ مرچ سیاہ۔ زعفران۔ ہر ایک تین ماشے۔
ڈلی ایک تولہ۔ شنجرف۔ یا شہاب۔ یا کسنبہ۔ یا پتنگ۔ ایک ماشہ۔ پیاز آدہ پاؤ۔ لہسن دھنیا

ادرک - آدہی آدہی چہٹانک - بالائی پاؤ بھر - نمک ایک چہٹانک - پہلے حسب معمول مصالحہ
وغیرہ دیکر یخنی تیار کرین شوربے کو لونگ و گھی سے بگہار دین پہر پارچے یخنی کے موافق ستو
مصالحہ وغیرہ دیکر تہ بنا دین اور شیرۂ بادام و بالائی نصف تہ مین اور نصف شوربۂ یخنی مین
دین - بعد اسکے شکر کی عرق لیمون مین چاشنی تیار کرین پہر تین پاؤ چاولون کو پانی مین
قدرے نمک و لونگ و الائچی دیکر جوش کرین پہر پاؤ بھر چاول آمین سے لیکر ایک تہائی
چاشنی مین جوش دیکر زعفران سے رنگ دین اور ایک پیالہ مین تہوڑا گھی ڈالکر ان چاولون کو
رکہدین پہر پاؤ بھر ابلے ہوئے چاول لیکر زعفران اور ڈلی سوختہ سے ایک تہائی چاشنی
مین سبز رنگ کرکے گھی ڈالکر دوسرے پیالے مین رکہدین تیسرا حصہ ابلے ہوئے چاولون کو لیکر
چاشنی مین شنگرف یا دوسرے رنگ مذکور سے سرخ رنگ کرکے گھی مین ڈالکر تیسرے پیالے مین
رکھین بعد اسکی تیاری کے بقیہ آدہ سیر چاولون کو یخنی مین جوش کرین جب ادہ گلے ہوجاین
تہوڑے چاول تہ پر جو تیار رکھی ہی بچھاکر ایک رنگ کے چاول بچھادین پہر یخنی کے تیار
شدہ چاول دیکر دوسرے رنگین چاول دین اور اسیطرح تیسرے رنگین چاول رکھکر اور چاول
یخنی کے پہیلا دین اور تہوڑی آنچ دیکر بقیہ گھی لونگ سے خوشبو کرکے ڈالدین اور منہ کو
آٹے سے بند کرکے دم پر لگا دین بعد دم کہانے کے اوتار کر مصرف مین لائین بامزہ ہوگا -

فصل پانچوین بیان مین اقسام پلاؤ شیرین سفید و رنگین کے

قسم اول - سفید شیرین پلاؤ - چاول ایک سیر شکر سفید ایک سیر گھی پاؤ بھر الائچی تین ماشے کشمش
ایک چہٹانک کیوڑہ ایک تولہ لیمون دو عدد - دودہ پاؤ بھر - پہلے شکر کا شیرہ کرکے کیوڑہ اور لیمون
ڈالکر دو لیمون کی چاشنی دین - پہر چاول کو ہمراہ الائچی کے پانی مین جوش کرین جب قدرے
کنی باقی رہے چاول پساکر وہ شیرہ تیار شدہ اوسمین ڈالکر قدرے آنچ دین جب شیرہ خشکی پر
آوے گھی و دودہ مین ملاکر اوپر سے سب طرف پہیلاکر ڈالدین اور کشمش کو گھی مین بریان کرکے

اوسکو بھی اوپر ڈالدین پھر آٹے سے منہ بند کرکے دم پر رکھدین بعد تھوڑی دیر کے صرف کرین۔
قسم۔ اعلےٰ درجہ کا سفید پلاؤ شیرین۔ چاول نہایت عمدہ وباریک ایک سیر شکر چار سیر
گھی ایک سیر کیوڑہ ایک چھٹانک۔ بالائی ایک پاؤ۔ دودہ ایک سیر۔ الائچی چھ ماشے لونگ
تین ماشے کشمش پاؤ بھر۔ لیمون کا عرق ایک چھٹانک۔ پہلے شکر کا شیرہ کرکے عرق لیمون
کا اوسمین نچوڑ دین۔ پھر چاولون کو الائچی ڈالکے جوش دین جب بالکل گل جاوین سیاکر
بالائی چھانکر ڈالین اور کوئلے کی نرم آنچ پر رکھدین جب بالائی خشک ہوجاوے اوسوقت
چہارم شیرہ چاولون مین دیکر خشک کرین بعد خشک ہونے کے پھر چہارم دین اسی طرح بقیہ
دو چہارم بھی ایک کے بعد دوسرا دین مگر جب ایک خشک ہولے تب دوسرا ڈالین بعد اسکے دودہ
آدہ سیر چاولون مین ڈالدین جب یہ بھی خشک ہوجاوے پھر کشمش بریان اوپر چھڑک دین
اور تمام گھی لونگ الائچی سے خوشبو کرکے اوپر سے پھیلا کر ڈالدین کہ ہر طرف پہونچ جاوے
پھر منہ اوسکا آٹے سے بند کرکے دم پر لگا دین بعد تھوڑی دیر کے دیکھین اگر چاول کھلے
ہوئے نہون تو پھر تھوڑا دودہ دیکر دم دین اور اگر حاجت نہو تو مصرف مین لادین۔
قسم۔ پیڑا پلاؤ۔ چاول ایک سیر۔ پیڑے یا برفی چار سیر۔ گھی ایک سیر۔ کیوڑہ و عرق لیمون
ایک ایک چھٹانک۔ دودہ آدہ سیر۔ الائچی۔ لونگ چھ ماشے۔ کشمش پاؤ بھر۔ پہلے پیڑے
یا برفی کو دودہ مین ملکر قدرے جوش دیکر شیرہ بنا رکھین اور عرق لیمون و کیوڑہ ڈالکر دہا نک
دین بعد اسکے چاولون کو لونگ الائچی دیکر جوش کرین جب بالکل گل جائین تین حصے شیرہ
کے کرکے تین دفعہ بعد ایک کے خشک ہوجانے کے دوسرا دین بعد اسکے کشمش بریان کرکے
اوپر چھڑک دین پھر گھی لونگ والائچی سے خوشبو کرکے دین یا پیڑون کو ملکر چاول ابالکے
چاولون کی ہر ایک تہ مین پیڑے ملے ہوئے بچھا دین اور قدرے کیوڑہ چھڑکتے جاوین
پھر تھوڑا دودہ اوپر سے چھڑک دین جب دودہ خشک ہوجاوے تب کشمش و گھی دیکر منہ پر آٹا
لگا کر دم پر رکھدین بعد اسکے دیکھین اگر چاول کھلے نہون قدرے دودہ اور ڈالین

ورنہ کچھ حاجت نہین ہے - پھر مصرف مین لاوین بہت لذیذ ہوگا -

قسم - زرد پلاؤ شیرین - چاول ایک سیر - شکر سفید سوا سیر - گھی پاؤ بھر - ہلدی باریک ایک چھٹانک - الائچی - لونگ - چھ ماشے - دودھ پاؤ بھر - کیوڑہ ایک چھٹانک - کشمش آدھ پاؤ عرق لیمون دو عدد - پہلے حسب دستور شکر کا شیرہ تیار کرلین پھر کیوڑہ و عرق لیموں ڈالدین بعد اسکے لونگ و الائچی و ہلدی پانی مین ڈالکر جوش دین جب خوب جوش ہوجاوے چاول ڈالکر خوب جوش کرین جب گل جاوین پسا کر شیرے مین ڈالکر آنچ پر رکھدین بعد خشک ہوجانے شیرے کے دودھ دین جب وہ بھی خشک ہوجاے گھی کو لونگ و الائچی سے خوشبو کرکے کشمش اوسمین بریان کرکے اوپر چھڑک کے گھی ڈالدین پھر منہ پر آٹا لگاکر حسب دستور دم دین -

قسم - زعفرانی پلاؤ شیرین - چاول ایک سیر - گھی ڈیڑھ پاؤ - شکر سفید ڈیڑھ سیر - زعفران عمدہ چھ ماشے - دودھ آدہ سیر - کشمش آدہ پاؤ - کیوڑہ ایک چھٹانک - لونگ - الائچی چھ ماشے - عرق لیمون ایک چھٹانک - پہلے شکر کا حسب دستور شیرہ بنالین اور کیوڑہ و عرق لیمون ڈالدین بعد اسکے زعفران کو خوب باریک حل کرکے پانی مین ہمراہ لونگ و الائچی کے جوش دین پھر چاول اوسمین ڈالدین جب خوب پک جاوین موافق ترکیب مذکورہ بالا عمل مین لائین اور دم دین اگر چاول گلے نہوں دودھ دین ورنہ مصرف مین لائین -

قسم - نمونہ پلاؤ شیرین - چاول ایک سیر - گاجر ایک پاؤ - چنے کی سبز دال ایک پاؤ - گھی ڈھائی پاؤ شکر سفید دو سیر - عرق لیمون ایک چھٹانک - زعفران دو ماشے - شکر قند ایک پاؤ - کیوڑہ ایک چھٹانک - دودھ آدہ سیر - لونگ - الائچی چھ ماشے - پھٹکری دو ماشے - پہلے گاجر کو چھیل کر بہت باریک مثل چاولون کے کاٹین اور اسی طرح شکر قند کے چاول بھی باریک کاٹین پھر شکر کا شیرہ تیار کرکے عرق لیمون و کیوڑہ ڈالکر درست کرین بعد اسکے شکر قند کے چاولون کو پاؤ بھر شکر کے شیرے مین پھٹکری دیکر قدرے جوش دین اور زعفران سے رنگ کے ایک پیالے مین آدہ پاؤ گھی ڈالکر اوسمین ڈالدین پھر پاؤ بھر شکر کے شیرے مین گاجر کے

چاول ابال ڈالین اور پاؤ بھر شکر کے شیرے مین چنے کی سبز دال ابال ڈالین اور ان
سب کو علیحدہ علیحدہ رکھدین بعد اسکے چاولون کو لونگ و الائچی دیکر پانی مین جوش دین جب
گل جاوین سوا سیر شکر کے شیرے مین ڈالکر شیرہ خشک کرین بعد اسکے چاول شکر قند اور
گاجر اور دال سبز چنے کی ملاکر پھر اوسپر دودہ ڈالکے خشک کرین اور آدہ سیر گھی کو خوشبو
کرکے اوپر سے پھیلا کر ڈالدین پھر منہ کو آٹے سے بند کرکے دم دین ایسا خوش ذائقہ
ہوگا کہ قابل بیان نہین۔

قسم۔ کدو پلاؤ شیرین۔ چاول ایک سیر۔ کدو ایک سیر۔ دودہ آدہ سیر۔ گھی ڈیڑھ پاؤ۔
شکر دو سیر۔ کیوڑہ ایک چھٹانک۔ عرق لیمون ایک چھٹانک۔ پھٹکری دو ماشے۔ پہلے کدو
کو چھیل کر اوسکی کچھ چھوٹی چھوٹی مچھلیان کچھ لوزین وغیرہ بنا دین پھر آدہ سیر شکر کچھ شیرہ
عرق لیمون و کیوڑہ و قدرے پھٹکری ڈالکر ان اشیای کدو کو جوش دین بعد اسکے ڈیڑھ سیر
شکر کا شیرہ عرق لیمون و عرق کیوڑہ ڈالکر تیار کرین اور چاولون کو لونگ و الائچی ڈالکر
پانی مین جوش دین جب گل جاوین پسا کر شیرے مین ڈالکر شیرہ خشک کرین پھر تہ بتہ کدو
کے صنعت کی اشیا رکھکر دودہ اوسمین خشک کرین پھر اوپر سے گھی خوشبو کرکے ڈالدین
اور منہ کو آٹے سے بند کرکے دم پر لگادین۔

قسم۔ کوکلا پلاؤ۔ چاول ایک سیر۔ شکر تین سیر۔ کولے دس عدد۔ عرق لیمون ایک چھٹانک
گھی آدہ سیر۔ لونگ۔ الائچی چھ ماشے۔ شکر قند آدہ سیر۔ پھٹکری قدرے۔ پہلے شکر قند کو
چھیل کر اوسکے باریک چاول کاٹین بعد پاؤ بھر شکر کے شیرے مین قدرے کیوڑہ و عرق
لیمون دیکر پھٹکری دین اور اوسمین شکر قند کے چاول جوش دین کہ شیرہ اوسمین جذب
ہوجائے پھر تھوڑا گھی دیکر اوسے رکھ چھوڑین پھر نارنگیون کے منہ پر قدرے سوراخ
کرکے اوسکے اندر سے پھانکین نکال لین پھر نارنگی کے چھلکون کو سوئے سے کوچ کے
پانی مین پھٹکری دیکر جوش دین کہ اوسکا کڑواپن اور ترشی جاتی رہے بعد اسکا اوسکے اندر

شکر قند کے چاول بھر کے منہ اوسکا آٹے سے بند کر دین اگر منظور ہو تو شکر قند کی پتی بناکر سبز رنگ کی اوس پر پتی بھی لگا دین یا اسی طرح ڈیڑہ پاؤ شکر کے شیرے مین جوش دین کہ شیرہ خشک ہو جاۓ اوسکو رکھ چھوڑین پھر چاولون کو لونگ الائچی دیکر پانی مین جوش دین اور پسا کر بقیہ شکر کے شیرے مین عرق لیموں کیوڑہ ملاکر اوسمین چاول ڈالدین جب شیرہ خشک ہو جاوے نارنگیان اوپر رکھکر دودہ ڈالکے خشک کرین پھر گھی کو لونگ الائچی سے خوشبو کر کے اوپر سے ڈالدین اور منہ کو آٹے سے بند کر کے دم پر رکھدین اگر چاہین بدلے شکر قند کے چاولون کے نارنگیون مین میوہ بریان کیا ہوا شکر ملا کے بھرین اور بھی خوش ذائقہ و خوشش مزہ ہوگا کہ قابل بیان نہین۔

قسم نکتی پلاؤ سفید۔ چاول ایک سیر میدہ چنون کا آدہ سیر گھی ایک سیر شکر سفید ڈہائی سیر کیوڑہ ایک چھٹانک۔ زعفران دو ماشے خمیر ایک تولہ۔ بالائی پاؤ بھر۔ لونگ الائچی ہر ایک دو ماشے۔ دودہ آدہ سیر پہلے بیسن کے میدے کو مثل پھلکی کے بیسن کے گوندھکر پتلا کرین پھر خمیر ملاکر قدرے توقف کرین بعد اسکے ایک سیر شکر کا چست شیرہ تیار کرین اور اوسمین کیوڑہ و زعفران ملادین اور ڈہائی پاؤ گھی کڑہائی مین ڈالکر کڑکڑا دین بعد اسکے بذریعہ جھرنے کے اوس پھٹے ہوۓ بیسن کو مثل لڈو موتی چور کی نکتیون کے کڑہائی مین گرا دین جب وہ بریان ہو جاوین نکالکر شیرہ تیار شدہ مین ڈالتے جادین جب وہ شیرہ خوب پی لین اونکو اٹھا رکھین مگر شیرے کا قوام ایسا ہو کہ اندر بھی جذب ہو اور اوپر اوسکے خشک ہو جاوے بعد اسکے ڈیڑہ سیر شکر کا قوام تیار کر کے کیوڑہ اوسمین دیکر رکھدین اور چاولون مین پانی ڈالکر دو من اور ہمراہ پانی و لونگ و الائچی کے اوسے جوش دیکر پسا لین اور شیرہ اوسمین دیکر تہ برآنچ رکھین جب وہ شیرہ جذب ہو جاوے دودہ ڈالدین پھر اوسے خشک کر کے نکتیان ملاکر بقیہ گھی کو لونگ الائچی سے خوشبو کر کے اوپر سے چھوڑ دین اسطرح کہ سب مل جاوے پھر منہ پر آٹا لگا کے سرپوش ڈہانک کر دم دین۔ اور اگر مرغوب ہو آدہ پاؤ کشمش گھی مین بریان کر کے ملادین۔

فصل چھٹی بیان مین اقسام میٹھے ٹکڑے وسوئین کے

قسم ۱ میٹھے ٹکڑے معمولی۔ روٹی تازی یا باسی پاؤ بھر۔ گڑ سفید یا شکر سفید آدہ سیر۔ کیوڑہ ایک تولہ۔ دودہ ڈیڑہ سیر۔ گھی آدہ پاؤ۔ لونگ۔ الائچی ایک ماشہ۔ پہلے گڑ یا شکر کا شیرہ بنا کر آدہی چھٹانک گھی سے بگہار دین بعد اسکے ڈیڑہ چھٹانک گھی مین ٹکڑے روٹی کے توڑ کر بھونین جب وہ قدرے سُرخی پر آجاوین اوسوقت وہ شیرہ ڈالکر پکاوین جب نیم پختہ ہوجاوے آدہ سیر دودہ ڈالدین اور پھر پکاوین بعد اسکے کیوڑہ دیکر اوتار لین پھر ایک سیر دودہ کو جوش کرین جب وہ آدہ سیر رہجاوے اوسمین ڈالکر صرف کرین۔

قسم ۲ میٹھے ٹکڑے خاصگی۔ میدا یا روا۔ آدہ سیر۔ گھی ایک سیر۔ دودہ تین سیر۔ بالائی دو سیر نمک چھہ ماشے۔ زعفران تین ماشے۔ لونگ۔ الائچی دو دو ماشے۔ کیوڑہ ایک چھٹانک شکر سفید ڈیڑہ سیر۔ پہلے شکر کا شیرہ بنا کر لونگ۔ الائچی۔ گھی سے بگہار دین بعد اسکے اگر روغنی روٹی کے منظور ہون تو روغنی اور اگر شیرمال کے منظور ہون تو شیرمال اور اگر پوری کے منظور ہون تو پوری میدے کو نمک وگھی ودیگر دودہ سے گوندہین اور پکادین بعد اسکے پوری یا روغنی یا شیرمال کو ملکر گھی مین بھونین بعد اسکے شیرے مین زعفران ملا کر ڈالین اور پکاوین جب ٹکڑے گل جاوین بالائی دودہ مین ملا کر ڈالدین اور پکا کے کیوڑہ دیکر اوتار لین پھر بقیہ دودہ کو اوٹہا کر اوسمین ٹکڑے ڈالکر صرف کرین ایسے ذائقے کے ہونگے کہ قابل بیان نہین۔

قسم ۳ بسکٹ کے ٹکڑے۔ بسکٹ پاؤ بھر۔ گھی پاؤ بھر۔ شکر سفید آدہ سیر۔ کیوڑہ ایک چھٹانک بالائی پاؤ بھر۔ لونگ۔ الائچی۔ ہر ایک ایک ماشہ۔ زعفران دو ماشے۔ اسکے ٹکڑے بھی مثل ترکیب مذکورۂ بالا بھونکر پکالے جاتے ہین اور نان پاؤ کے بھی اسیطرح پکتے ہین۔

قسم ۴ نمکیان ٹکڑے۔ روا یا میدا پاؤ بھر۔ نشاستہ آدہ پاؤ۔ شکر ایک سیر۔ نمک تین ماشے خمیر ایک تولہ۔ گھی آدہ سیر۔ لونگ۔ الائچی۔ ایک ایک ماشہ کیوڑہ ایک چھٹانک۔ زعفران

ایک ماشہ۔ دودہ آدہ سیر۔ بالائی پاؤبھر۔ پہلے روے کو روغنی کرکے خمیرو نمک دیکر سخت دودہ سے گوندہین اور جب خمیر تیار ہوجائے چھوٹی چھوٹی ٹکیان بناکر بریان کرلین اور آدہ سیر شکر کا قوام چست کرکے اوسمین زعفران ملادین پھر ٹکیان اوتار کر اوس شیرے مین ڈالتے جائین بعد اوسی شیرے کو آگ پر رکھکر ٹکیون مین خشک کردین بعد اسکے آدہ سیر شکر کا شیرہ تیار کرین اور لونگ۔ الائچی گھی سے بگھار کر رکھ لین اور نشاستہ کو گھی مین بھونکر وہ شیرہ اور ٹکیان ڈالکر پکادین جب خوب گاڑہا ہوجاوے کیوڑہ۔ بالائی۔ بقیہ دودہ دیکر اوتار لین بعد تھوڑی دیر کے صرف کرین ایسے خوش ذائقہ ہونگے کہ قابل بیان نہین۔

قسم۔ سوئیان معمولی۔ سوئیان ڈھیکلی کی باریک رومالی پاؤبھر۔ دودہ دو سیر۔ گھی ایک چھٹانک کیوڑہ آدہی چھٹانک۔ شکر آدہ سیر۔ پہلے سوئیون کو کڑہائی مین بھونین جب رنگ بادامی آجاوے اوتار لین پھر پانی کو خوب کھولاکر سوئیان اوسمین جوش دیکر پسالین اور کسی پھیلے ہوئے برتن مین پھیلاکر گھی ملادین بعد اسکے دودہ کو اتنا جوش کرین کہ قریب ڈیڑہ سیر کے رہجاوے اوسوقت اگر شیرے کے منظور ہون تو دودہ مین سوئیان ڈالکر مع پاؤبھر بالائی کے پکادین اور شکر بھی اوسمین بعد تھوڑی دیر کے ڈالدین جب گاڑہی ہوجاوین کیوڑہ دیکر اوتار لین یا سوئیان دودہ مین ڈالکر شکر اوپر سے ڈالین اور اسیطرح صرف مین لادین دونون طرح سے عمدہ ہوگی۔

قسم۔ سوئیان بنارسی۔ یہ سوئیان نہایت باریک ہوتی ہین کہ اوسکو کسی باریک شی سے مثال نہین دیسکتے اور عجب یہ ہے کہ ہاتھ سے بٹی جاتی ہین اسکا رواج بنارس کے نوربافون مین بہت ہے۔ سوئین پاؤبھر۔ شکر سفید ایک سیر۔ گھی ڈیڑہ پاؤ۔ پانی ایک سیر۔ زعفران تین ماشے کیوڑہ ایک چھٹانک۔ لونگ۔ الائچی۔ ہر ایک دو ماشے۔ شکر کو پانی مین ڈالکر دودہ سے صاف کرین قوام ہونے پاے اوتار کر چھان لین اور گھی کو لونگ سے خوشبو کرکے سوئیان بھونکر اوسمین ڈالکے پکائین جب سوئیان گل جاوین اور پانی سوکھ جاوے اوسوقت اوتار کر گھی ملائین اور زعفران کیوڑے مین حل کرکے الائچی پیسکر ملادین اور تھوڑے گرمی پر رکھکر صرف مین

لاوین اسقدر خوش ذائقہ ہوتی ہین کہ قابل بیان نہین۔

قسم۔ سوئیان خاصگی۔ سویان آدہ پاؤ۔ دودہ پانچ سیر۔ شکر سفید ایک سیر۔ بالائی ایک سیر۔ کیوڑہ ایک چھٹانک۔ زعفران تین ماشے۔ گھی پاؤبھر۔ لونگ۔ الائچی۔ ہرایک دو ماشے۔ سوئیان بھونکر دودہ مین پکاوین جب گاڑہی ہوجاوین شیرہ بناکر لونگ گھی سے بگھار کے بعد چاوین بعد اسکے بالائی اور زعفران و الائچی کیوڑے مین پیس اور چھان کراونھین سوئیون مین ڈالین اور گھی بھی لونگ الائچی سے خوشبو کرکے ڈالدین پھر قدرے توقف کرکے نکالین۔

باب پانچوان بیان مین کھیر اب شیرہ و شربت فالودہ وغیرہ کے اسمین دو فصلین ہین

فصل پہلی ذکر مین اقسام کھیر وغیرہ کے

واضح ہو۔ کھیر کہ جسکا نام شیر برنج ہے یہ دودہ اور چاول سے شکر یا نمک ڈالکر پکائی جاتی ہے اور بجائے چاول کے اور قسم کے اناج و ترکاریون کی بھی پکائی جاتی ہے۔

قسم۔ کھیر معمولی۔ چاول عمدہ آدہ پاؤ۔ دودہ ایک سیر۔ شکر سفید سوا پاؤ۔ کیوڑہ آدہی چھٹانک پستہ ایک تولہ۔ چاندی کے ورق دو عدد۔ پہلے چاولون کو دہوکر بھگودین بعد اسکے تھوڑا پانی دودہ مین دیکر جوش کرین پھر اسمین چاول ڈالکر پکاوین جب چاول گل جاوین اسکو گھوٹین یہانتک کہ چاول مسلم باقی نرہین اسوقت اسمین شکر اور اگر نمک منظور ہو نمک ڈالکر ملادین اور قدرے جوش دیکر اتارلین پھر کیوڑہ ڈالکر ملادین پھر اسکو ظروف مین نکالکر پستون کی باریک ہوائی کترکر چھڑک دین اور ورق کاٹکر لگادین۔

قسم۔ کھیر عمدہ خاصگی۔ دودہ دو سیر۔ بالائی آدہ سیر۔ کیوڑہ ایک چھٹانک۔ چاول عمدہ ڈیڑہ چھٹانک پستہ ایک چھٹانک۔ ورق نقرہ چار عدد۔ بادام آدہ پاؤ۔ زعفران چار رتی۔ شکر سفید عمدہ ایک سیر۔ پہلے دودہ کو جوش دین اور چاولون کو بھگودین بعد تھوڑی دیر کے ملکر دودہ مین ڈالدین جب گل جاوین اسوقت بادام پیسکر ہمراہ بالائی کے ملاکر ڈالدین اور خوب گھوٹین

پھر اوسمین شکر ڈالکر قدرے جوش دین بعد اسکے اوتار لین اور زعفران کیوڑے مین پیس کر ڈالین اور دیگچی کے منہ کو تھوڑی دیر کیوڑہ ملاکر بند کر دین بعد اسکے ظروف مین نکالکر پستے کی ہوائی چھڑک کے ورق لگا دین۔

قسم۔ کھیر برنی کی۔ برنی یا پیڑا سیر بھر۔ دودہ سیر بھر۔ چاول چھٹانک بھر۔ بالائی پاؤ بھر کیوڑہ چھٹانک بھر۔ زعفران چار رتی۔ شکر ڈیڑہ پاؤ۔ پستہ چھٹانک بھر۔ ورق چاندی کے چار عدد۔ پہلے حسب دستور چاولون کو بھگو اور ملکر دودہ مین قدرے پانی دیکر گلا دین بعد اسکے گھونٹ کر برنی موٹی موٹی ملکر ڈالدین یا برنی کی چھوٹی چھوٹی لوزین ہون کیم اوسکے ملنے کی حاجت نہو پھر زعفران کیوڑے مین پیسکر ڈالکے تھوڑی دیر ڈہانک دین پھر کھولکر ظروف مین نکال کے ورق لگا کر ہوائی پستے کی چھڑک دین نہایت ذائقے کی ہوتی ہے۔ اسیطرح پیڑے اور گلاب جامن کی بھی کھیر پکتی ہے۔

قسم۔ سابودانے اور ارا روٹ کی کھیر۔ اسکی کھیر بھی مثل چاولون کی کھیر کے پکائی جاتی ہے مگر ایک سیر دودہ مین آدہی چھٹانک سے کسی طرح زیادہ نہین پڑتا اور بالائی وغیرہ کا اختیار ہے لیکن ارا روٹ کو پہلے تھوڑے دودہ مین گھولکر قدرے قدرے کھولتے دودہ مین ڈالتے جاوین اور ملاتے جاوین اور سابودانہ مثل چاولون کے دودہ مین ڈالکر پکاوین لیکن پہلے ڈالکر خوب ملا دیوین ورنہ آپس مین چمٹ جانے کا خوف ہے جب بیچ مین سفیدی معلوم ہو تب اوسکو گھوٹین پھر شکر وغیرہ ملاکر ظروف مین جما دین۔

قسم۔ سانوان وکودئی کی کھیر۔ اسکی کھیر بھی مثل سابودانے کی کھیر کے پکتی ہے۔ چاول اسکے نکال کے پکائے جاتے ہین اور سیر بھر دودہ مین چھٹانک بھر سے زیادہ نہ ڈالنا چاہیئن۔

قسم۔ بسکٹ کی کھیر۔ بسکٹ عمدہ یا نان پاؤ۔ آدہ پاؤ۔ دودہ سیر بھر۔ شکر سفید ڈیڑہ پاؤ۔ بالائی پاؤ بھر۔ کیوڑہ چھٹانک بھر۔ پستہ آدہی چھٹانک۔ پہلے دودہ کو جوش دین مگر قدرے پانی دیکر پھر بسکٹ یا نان پاؤ بجائے چاولون کے ڈالدین جب خوب پک جاوے گھونٹ کر

بالائی ڈالکر ملادین پھر شکر ملاکے ایک جوش دیکر کیوڑہ ڈالکے تھوڑی دیر منہ بند کردین پھر ظروف مین نکال کے اوسپر ہوائی چھڑک دین۔

قسم۔ شکر قند کی کھیر۔ شکر قند سرخ پاؤ بھر۔ دودہ دو سیر۔ بالائی پاؤ بھر۔ شکر سفید دو سیر کیوڑہ آدہی چھٹانک۔ پستہ آدہی چھٹانک۔ پہلے شکر قند کو اوبال کے اوسکے چھلکے اوتار ڈالین یا چھلکے چھیلکر اوسکے قتلے کاٹین اور ہمراہ دودہ کے اوسکو چڑہاکر جوش دین جب خوب گل جاوین اوسوقت گھونٹ کر بالائی اوسمین ملادین پھر شکر ملاکر ایک جوش دے کے اوتار لین پھر کیوڑہ دیکر حسب دستور ظروف مین نکالکر ہوائی وغیرہ چھڑک دین۔

قسم۔ آلو کی کھیر۔ آلو لال پاؤ بھر۔ دودہ دو سیر۔ بالائی پاؤ بھر۔ شکر سفید آدہ سیر کیوڑہ آدہی چھٹانک۔ پستہ آدہی چھٹانک۔ پہلے آلو کو اوبال ڈالین پھر چھیل کر خوب سرمہ سا ملین اور دودہ کو جوش دیکر اوسمین ملادین پھر پکائین اور چلاتے جاوین بعد اسکے بالائی دین جب خوب گاڑہا ہوجاوے شکر دیکر ایک جوش دین پھر کیوڑہ وغیرہ دیکر ظروف مین نکال کے ہوائی چھڑک دین

قسم۔ خشخاش کی کھیر۔ خشخاش آدہ سیر۔ چاول ایک چھٹانک۔ بالائی پاؤ بھر۔ شکر سفید آدہ سیر۔ کیوڑہ آدہی چھٹانک۔ پستہ آدہی چھٹانک۔ پہلے خشخاش کو چن اور دہو کر باریک پیس کے اوسکا دودہ نکالین اور اوس دودہ کو چھانکر حسب دستور چاول اوسمین ڈالکر پکائین جب گل جاوین گھونٹ کر بالائی دین اور شکر ملاکر ایک جوش دے کے اوتار لین پھر کیوڑہ ڈالکر ہوائی چھڑک دین۔ اسیطرح خربزہ کے بیجون کی بھی کھیر پکتی ہے۔

قسم۔ پستے و بادام کی کھیر۔ پستہ و بادام ہر ایک آدہ آدہ سیر۔ شکر سفید آدہ سیر۔ نشاستہ دو تولے۔ کیوڑہ ایک چھٹانک۔ بالائی پاؤ بھر۔ سوہاگہ چوکیا۔ پھٹکری۔ سجی گلابی بقدر حاجت دودہ آدہ سیر۔ پستہ اور بادام ہر ایک پون پاؤ لیکر اوسکو ہمراہ سہاگہ و سجی و پھٹکری کے پانی مین ڈالکر خوب جوش کرین بعد اسکے دودہ مین جوش دین پھر باریک باریک کتر کے رکھ لین پھر بقیہ پستے بادام کو پیسکر چھان لین اور نشاستہ ڈالکر پکا دین جب گاڑہا ہوجاوے

بالائی اوسمین ڈالین پھر شکر ملاکر ایک جوش دیکر اوتارلین اور کیوڑہ ڈالکر ڈہانک دین بعد اسکے ظروف مین نکالکر ہوائی پستے و بادام کی ڈالکر مصرف مین لائین۔

قسم۔ پیاز کی کھیر۔ پیاز پاؤ بھر۔ دودہ دو سیر۔ شکر آدہ سیر۔ پھٹکری چہ ماشے۔ کیوڑہ آدہی چھٹانک پستہ آدہی چھٹانک۔ پہلے پیاز کو چھیلکر پانی مین پھٹکری ڈالکے اوبال ڈالین بعد اسکے آدہ سیر دودہ مین اوبالین پھر نکالکر ہمراہ ڈیڑہ سیر دودہ کے خوب پکائین جب اچھی طرح گل جاوے گھونٹ کر شکر دین اور ایک جوش دیکر اوتارلین پھر کیوڑہ و ہوائی ڈالکر مصرف مین لائین۔ اسیطرح لہسن کی بھی کھیر پکائی جاتی ہی۔ مگر احتیاط یہ ہی کہ جب تک اچھی طرح بو اوسکی رفع نہو پھٹکری اور پانی مین مکرر جوش دے دیکر پانی پھینک دین ورنہ بدمزہ ہوگی۔

قسم۔ فرنی۔ اس کھیر مین صرف اسقدر فرق ہی کہ کھیر مین چاول ملکر ڈالے جاتے ہین اور اسمین باریک پیس اور چھان کر اسکا دودہ ہمراہ دودہ کے پکایا جاتا ہی اور کم مقدار سے آمیز چاول پڑتے ہین۔ چاول عمدہ آدہی چھٹانک۔ دودہ ایک سیر۔ شکر سفید عمدہ سوا پاؤ۔ کیوڑہ آدہی چھٹانک۔ چاولون کو خوب بہوکر پیس کے اونکا دودہ نکالین اور دودہ مین ملاکر آگ پر پتیلی رکھین مگر کفچہ سے برابر چلاتے جاوین جب گاڑہا ہوجاوے شکر دیکر ایک جوش دین پھر اوتار کر کیوڑہ ملاکے تھوڑی دیر بند کردین بعد اسکے مٹی کے خانچون مین جمادین اگر زیادہ عمدگی منظور ہو بالائی آدہ پاؤ اضافہ کرین۔

قسم فرنی زرد۔ دودہ ایک سیر۔ شکر سفید عمدہ سوا پاؤ۔ نشاستہ آدہی چھٹانک۔ زعفران تین ماشے۔ کیوڑہ ایک چھٹانک۔ پستہ آدہی چھٹانک۔ نشاستہ کو دودہ مین گھولکر مثل فرنی کے پکادین پھر شکر دیکر قدرے جوش دین بعد اسکے زعفران کیوڑے مین پیسکر ملادین پھر اوتار کر قدرے توقف کرکے خوانچون مین جماکر ہوائی پستہ کی چھڑک دین۔

قسم۔ لوکی کی کھیر۔ لوکی آدہ سیر۔ دودہ ایک سیر۔ شکر ڈیڑہ پاؤ۔ کیوڑہ آدہی چھٹانک پستہ آدہی چھٹانک۔ پہلے لوکی کو چھیلکر اوبال ڈالین بعد اسکے ملکر کپڑے مین چھان لین پھر دودہ

مین ڈالکر پکاوین جب گاڑھا ہوجاوے شکر دیکر ایک جوش دین اور کیوڑہ دیکر اوتار لین پھر
ظروف مین نکالکر ہوائی پستہ کی چھڑک دین۔

قسم۔ پچہاے شکر قند کی کھیر۔ شکر قند سرخ آدہ سیر۔ دودہ دو سیر۔ کیوڑہ ایک چھٹانک پستہ
ایک چھٹانک۔ پہلے شکر قند کے پچھے اسطرح کاٹین کہ شکر قند چھیل کر مثل امرود کے چھیلنے کے
اوسکے ورق اوتارین پھر ایکی کر کے باریک باریک پچھے دار کاٹ لین بعد اسکے دودہ کو
قدرے کھپاکر اوسمین وہ پچھے ڈالکر پکاوین جب گاڑھا ہوجاوے شکر ڈالکر ملادین اور جوش
دیکر اوتار لین مگر یہ کھیر گھونٹی نہین جاتی چولھے سے اوتار کر کیوڑہ دین اور کچھہ توقف کر کے
ظروف مین نکالکر ہوائی پستہ کی چھڑکین۔ اگر رنگین منظور ہو تو زعفران تین ماشے پیسکر
ملادین مثل یاقوتی کے ہوجاوے گی۔

قسم۔ گاجر کی کھیر۔ گاجر سفید آدہ سیر۔ دودہ ڈیڑہ سیر۔ شکر سفید آدہ سیر۔ بالائی پاؤ بھر
کیوڑہ آدہی چھٹانک۔ پہلے گاجر کو چھیل کر پیس ڈالین اور چھانکر دودہ مین ملاکر پکاوین۔
جب گاڑھا ہوجاوے اوسوقت شکر ملاکر ایک جوش دین اور کیوڑہ دیکر اوتار لین۔ یا گاجر
کے پچھے مثل شکر قند کے بناکر قدرے نشاستہ کے ہمراہ دودہ مین پکاوین اور مثل ترکیب
مذکورۂ بالا کیوڑہ وغیرہ دیکر مصرف مین لاوین۔ اور اگر رنگین منظور ہو تو تین ماشے
زعفران کیوڑے مین پیس کر ملادیوین ایسی خوش رنگ بامزہ ہوگی کہ قابل بیان نہین

فصل دوسری ذکر مین اقسام آبشورہ و شربت و شیرہ و بستہ و مزعفر و گوزنیہ و پنبہ و بالائی وغیرہ کے

قسم۔ آب شورۂ لیمون۔ عرق لیمون ایک چھٹانک۔ شکر آدہ سیر۔ پانی بقدر ذائقہ۔ کیوڑہ
ایک تولہ۔ پہلے عرق لیمون کو چھان کر شربت شکر کا گھولین پھر اوسمین کیوڑہ ملاکر مرت
کرین۔ اگر بغیر فصل لیمون کا آبشورہ پینا چاہین عرق لیمون کو ہمراہ شکر کے چست قوام
کر کے رکھدین۔ دوسری ترکیب یہ ہے کہ عرق لیمون اسطرح نکالین کہ اوسکو کاٹ کر ایک ظرف

نچوڑین بعد اسکے پھر اوسے نہ ملین اسی طرح جسقدر عرق نکالنا ہو نکالکر چھان لین اور بوتل
مین بھرکر رکھدین جہان سیلن نہو وقت ضرورت کام مین لاوین۔ اسی طرح کیری کا
آبشورہ بناتے ہین مگر اوسکو بھوبھل مین جھلبھلا کر بنا وین۔

قسم۔ آبشورۂ فالسہ تازہ۔ فالسہ پاؤ بھر۔ شکر آدہ سیر۔ پانی بقدر ذائقہ۔ کیوڑہ ایکتولہ
فالسون کو ملکر کپڑے مین چھان لین یا موٹے کپڑے مین فالسے رکھکر دبا دین اور شکر
ملاکر پانی بقدر ذائقہ دین اور کیوڑہ ڈالکر صرف کرین۔ اگر بغیر فصل منظور ہو تو عرق فالسے
کا نکالکر ہمراہ شکر سفید کے اسطرح قوام کرین کہ پہلے عرق فالسہ پکاوین جب بقدر شکر
کے قوام رہجاوے اوسوقت شکر ڈالکر قوام کرلین اور وقت ضرورت کام مین لاوین۔

قسم۔ شربت انار تازہ۔ عرق انار پاؤ بھر۔ شکر آدہ سیر۔ پانی بقدر ذائقہ۔ کیوڑہ ایکتولہ
سب کو باہم ملاکر شربت تیار کرکے صرف کرین۔ اگر بغیر فصل کے منظور ہو عرق انار کو
خوب جوش دین جب وہ بقدر شکر کے قوام کے رہجاوے شکر ڈالکر حسب قوام کرکے
رکھدین اور وقت ضرورت کے کام مین لاوین۔ اسی طرح جس چیز کا شربت رکھنے کے
واسطے بنانا منظور ہو بناکر رکھ لین اگر مرغوب طبع ہو قدرے زعفران ملاوین۔

قسم۔ فالودہ۔ میدہ یا ردا ایک چھٹانک لیکر اوسکو سخت گوندہین پھر چپاتی کے آٹے کیطرح
ست پانی دیدیکر پتلا کرتے جاوین پھر پانی مین ملتے جاوین اور گھولتے جاوین بعد اسکے
پانی کو چھان کر رکھدیوین نیچے اوسکے نشاستہ جم جاویگا پانی اوپر سے پسا ڈالین اور
پھر پانی اوسمین ڈالکر گھولین اور رکھدین جب نشاستہ بیٹھ جاوے اسی طرح تین چار
مرتبہ گھولین اور ٹھہراوین اسکو نشاستہ کہتے ہین اگر بناکر سوکھا رکھین تو بہت دنون کام
دیتا ہی بعد اسکے پانی اوسمین ڈالکر مثل گاڑہی لئی کے پکاوین اور بذریعہ چھرنے کے ایک
ظرف مین جسمین ٹھنڈا پانی ہو گراتے جاوین پھر شکر کا شربت تیار کرین اور بالنگو بھگوکر
شربت مین ہمراہ فالودے کے ڈالین اور گلاب واسطے خوشبو کے دین اگر رنگین منظور ہو

نشاستے مین زعفران یا شہاب قدرے ملادین زرد اور سُرخ رنگ کا فالودہ ہوگا۔

قسم - شیر فالودہ۔ دودھ سیر بھر۔ نشاستہ چھٹانک بھر۔ اگر رنگین منظور ہو قدرے زعفران یا شہاب جیسا مطلوب ہو دودھ مین ہمراہ نشاستے کے گھولکر مثل فرنی کے پکائین اور ایک سینی مین ڈالکر جمائین بعد اسکے بہت چھوٹی چھوٹی لوزین اوسکی بناوین خواہ مثل سادے فالودے کے بذریعہ چھرنہ ٹپکا دین اور دودھ مین شکر ملا کے کیوڑے سے خوشبو کرکے تخم بالنگو یا تخم ریحان ڈالکر مصرف مین لاوین نہایت لذیذ ہوگا۔

قسم - حریرہ رسمی۔ روا یا میدا چھٹانک بھر۔ شکر پاؤ بھر۔ گھی چھٹانک بھر۔ لونگ۔ الائچی قدرے سونٹھہ۔ روے یا میدے کو پہلے گھی مین لونگ سے خوشبو کرکے بھونین جب رنگ بادامی ہوجاوے اوسوقت شکر کا شربت بناکر اور سونٹھہ باریک پیسکر اوسمین ڈالدین اور پکاوین اگر زعفران بقدر چار رتی کے ڈالدین اور عمدہ ہوگا۔

قسم - حریرہ خاصگی۔ نشاستہ ایک چھٹانک۔ گھی آدہ پاؤ۔ دودھ دو سیر۔ بالائی پاؤ بھر۔ مغز بادام و پستہ ہر ایک آدہ پاؤ۔ شکر سفید آدہ سیر۔ سونٹھہ چھہ ماشے۔ دارچینی۔ لونگ۔ الائچی ہر ایک دو ماشے۔ زعفران ایک ماشہ۔ کیوڑہ ایک چھٹانک۔ پہلے شکر کا شیرہ کرکے اوسمین سونٹھہ۔ لونگ۔ الائچی۔ زعفران پیس و چھانکر مع کیوڑہ ڈالدین پھر بالائی کو دودھ مین چھانکر پکاوین جب گاڑہا ہوجاوے اوتار لین بعد اسکے نشاستے کو باریک کرکے گھی کو لونگ۔ الائچی سے خوشبو کرکے اوسمین نشاستہ ڈالکر بھونین جب رنگ بادامی ہوجاوے اوسوقت کھپا ہوا دودھ ڈالدین اور ملاکر قدرے جوش دین پھر بادام و پستے پیسکر ڈالین بعد اسکے شیرہ دیکر قدرے پکاکر اوتار لین۔

قسم - حریرہ مقوی دماغ۔ خشخاش۔ مغز بادام و پستہ و کدو و اخروٹ و چرونجی و کاہو و بہیٹہ و تربز و خربزہ و نشاستہ۔ ہر ایک چھہ ماشے۔ گھی ایک چھٹانک۔ لونگ۔ الائچی ہر ایک دو ماشے کیوڑہ آدہی چھٹانک۔ شکر پاؤ بھر۔ دودھ آدہ سیر۔ پہلے تمام مغزون کو خوب باریک

پیسکر چھان ڈالین بعد اسکے گھی مین لونگ و دانہ الائچی ڈالکر گرم کرا دین پھر اوسمین نشاستہ ڈالکر بھونین جب وہ بادامی رنگ ہوجاوے دودہ مین شکر گھولکر ڈالدین پھر شیرہ اون مغزون کا ڈالکر پکاوین جب گاڑہا ہوجاوے اوتار کے کیوڑہ ڈالکر صرف مین لاوین۔

قسم۔ حریرہ گندم۔ گیہون آدہ پاؤ لیکر بھگو دین اور دو تین دن رکھہ چھوڑین یہانتک کہ اوسمین انکھوے نکل آوین اوسوقت دہوکر پیس ڈالین پھر لونگ و گھی سے کئی مرتبہ بگھار کر ہمراہ دودہ کے پکا دین اور شکر و کیوڑہ ڈالکر مثل حریرہ صرف مین لاوین۔

قسم۔ رُب انبہ کا۔ انبہ خام آدہ سیر۔ شکر ایک سیر۔ کیوڑہ ایک چھٹانک۔ زعفران ایک ماشہ پہلے کیری کو تھوڑے پانی مین جوش کرکے مل ڈالین پھر چھانکر پکاوین جب بقدر قوام شکر کے باقی رہے اوسوقت شکر ڈالکر قوام چست کرکے کیوڑہ و زعفران پیسکر ڈالین نہایت عمدہ اور خوش ذائقہ ہوگا۔ اسی طرح کروندے کا بھی رب بنایا جاتا ہی۔ قدرے عرق لیمون دینا ضرور ہی کہ رب مین کنکری نہ پڑے۔

قسم۔ رب جامن کا۔ جامن ایک سیر۔ شکر سفید پاؤ بھر۔ کیوڑہ ایک چھٹانک۔ زعفران ایک ماشہ۔ عرق لیمون ایک چھٹانک۔ جامن کو ایک موٹے کپڑے مین رکھکر نچوڑ ڈالین پھر پکاکر کھپا دین جب بقدر شکر کے قوام کے رہجاوے شکر ڈالکر چست قوام کرین اور کیوڑہ و زعفران پیسکر ڈالدین جب ٹھنڈا ہوجاوے کسی ظرف مین رکھہ لین۔ اسی طرح نارنگی وغیرہ کا بھی رب بنایا جاتا ہی۔

قسم۔ رب املی کا۔ املی سُرخ یا سفید پاؤ بھر۔ شکر آدہ سیر۔ کیوڑہ ایک چھٹانک۔ زعفران ایک ماشہ۔ عرق لیمون ایک چھٹانک۔ پہلے املی کو بھگو دین پھر ملکر چھان ڈالین بعد اسکے قدرے کھپاکر شکر ڈالکے چست قوام کرلین اور کیوڑہ و زعفران ملاکر بعد ٹھنڈی ہونے کے کسی ظرف مین رکھہ لین۔ مگر سُرخ املی کا رب نہایت خوش رنگ ہوتا ہی اگر سُرخ املی دستیاب نہو سفید مین رنگ شہاب دیدین۔

قسم ۱۵ - رب امرود کا - امرود ایک سیر عرق لیموں پاؤ بھر شکر سفید ایک سیر کیوڑا چھٹانک زعفران ایک ماشہ - پہلے امرود کو چھیل کر پانی مین اوبال ڈالین بعد اسکے ملکر چھان لین پھر عرق لیموں ملاکر پکا وین جب موافق قوام شکر کے باقی رہجاوے اوسوقت شکر ڈالکر چست قوام کر لین اور کیوڑہ ڈالکر کسی ظرف مین نکال لین اسی طرح جتنی ایسی چیزین ہین کہ جنمین خود ترشی نہین ہے مثل بیر و ناشپاتی و سیب و بہی و پیٹھہ و کدو و لوکی وغیرہ کے اونمین عرق لیموں یا عرق کرونده ڈالکر ترشی پیدا کرین اور جن چیزون مین خود ترشی معقول ہے اونمین حاجت نہین مگر قدرے عرق لیموں ہر رب مین ضرور دیا جاویگا اسلیے کہ رب مین بوجہ قوام درست ہونے کے دانے نہ پڑ جاوین -

قسم ۱۶ - گرنبہ - گرنبہ اصل مین آم کی کیریون کا پکایا جاتا ہے یہ بھی ایک قسم کا رب ہے مگر اوسیوقت کہانے کے قابل ہے اسکو رکھہ نہین سکتے اور کروندے و املی کا بھی پکایا جاتا ہے - ترکیب اسکی یہ ہے کہ کیری کو چھیل کر گھی مین بریان کر ڈالین بعد اسکے تھوڑا میدہ یا روا لیکر گھی جسقدر منظور ہو لین اور بھونکر شربت گڑ سفید یا شکر سفید کا موافق کیریون کے ڈالدین پھر کیریان تلی ہوئی اوسمین ڈالکر پکا وین مگر پہلے شربت لونگ و گھی سے بگھارلین اور واسطے زیادتی عمدگی کے زعفران و کیوڑہ وغیرہ دین تو اور عمدہ ہوگا -

قسم ۱۷ - پنا املی کا - یہ بھی ایک قسم کا رب ہے - کہ فورًا اوسیوقت قابل کھانے کے ہے اگر رکھہ چھوڑین تو خراب ہو جائیگا - ترکیب اسکی مشہور ہے کہ املی سرخ یا سفید لیکر بھگو دین بعد اسکے ملکر کپڑے مین چھان ڈالین اور بقدر خواہش سفید گڑ یا سفید شکر ملاکر چاہین گھی و لونگ سے بگھارین چاہین اسی طرح کام مین لائین یا واسطے زیادتی خوشبو کے زعفران و کیوڑہ ڈالین اگر سرخ املی ممکن نہو تو سفید مین قدرے رنگ شہاب کا دین -

باب چھٹا بیان مین مربا و اچار و چٹنی وغیرہ کے اسمین تین فصلین ہین

فصل پہلی اقسام مربے کے بیان مین

قسم ۔ مربا آم ۔ کیری بے جالی کی ہاتھہ سے توڑی ہوئی کہ جسمین چوٹ نہ لگی ہو سیر بھر
شکر سفید دو سیر ۔ زعفران اٹھ ماشے ۔ عرق لیموں دو تولے ۔ پھٹکری تین ماشے ۔ چونہ بقدر
حاجت ۔ کیوڑہ ایک چھٹانک ۔ پہلے آم کو چھیلکر صاف کرین اور راندہ سے ہلکی نکالکر چاہین
پھانکین مسلم رکھین چاہین لوزین اوسکی بنالین بعد اسکے سوئیون کا کانٹا بناکر خوب
کوچین پھر چونہ پانی مین گھولکر پانی اوسکا نتھار کے اون کیریون کو اوسمین بھگو دین
اور آدہ سیر شکر کا شیرہ چست تار بند تیار کرین پھر کیریون کو چونے کے پانی سے نکالکر
خالص پانی مین پھٹکری ڈالکر جوش کرین جب گل جاوین پھانکون کو نکالکر ایک کپڑہ
موٹا تختہ پر پھیلا کر اوس پر وہ پھانکین پھیلا دین کہ اونکا پانی خشک ہو جاوے بعد اسکے
شیرہ تیار شدہ (کہ جسکو پروردہ کہتے ہین) مین ڈالکر ایک آنچ دیکر رکھہ چھوڑین دوسرے
دن پھانکین نکالکر چاہیے اوسی شیرے مین آدہ سیر شکر ڈالکر قوام چست کرین خواہ علیحدہ
شیرہ آدہ سیر شکر کا تیار کرکے وہ پھانکین اوسمین ڈالکر پھر جوش دیوین اور رکھدین
یا صرف اوسی پہلے پروردہ کو چست کرکے پھانکین اوسی مین ڈالدین مگر دو تین مرتبہ
پروردۂ جدید اگر بدلا جاوے تو مربا نہایت عمدہ ہوگا ۔ آخر در خہ شیرہ انگشت پیچ
بناکر کیوڑہ و زعفران و عرق لیموں اوسمین دیکر پھانکین ڈالدین پھر ایک جوش دیکر
رکھدین جب ٹھنڈا ہو جاوے کسی ظرف مین نکال لین ۔

قسم ۔ مربا اناس کا ۔ اناس نیم پخت ۔ یعنے نہ پکا نہ کچا ۔ ایک سیر شکر چینی دو سیر کیوڑہ
ایک چھٹانک ۔ عرق لیموں ایک چھٹانک ۔ پھٹکری چھہ ماشے ۔ پہلے اناس کو چھیل کر
چاہیے اوسکے قتلے رکھین خواہ لوز وغیرہ بناوین پھر اوسے کانٹے سے کوچ کر مثل کیریون
کے چونے کے پانی مین بھگو دین کہ اوسمین اس پانی سے کرکراپن رہتا ہے اور پھر اوسے

نکالکر خالص پانی مین ہمراہ پھٹکری کے جوش دین کہ اس سے پھانکین کھٹے نہین پانی مین جب گل جاوین نکالکر مثل آم کی پھانکون کے او نکا پانی خشک کرکے شیرے مین پرورد کرین اور دو تین پر ورد کے بدلکر آخر مین شیرہ چست بناکر اوسمین کیوڑہ ۔ زعفران ۔ عرق لیمون دیکر ایک جوش دیکے رکھدین جب ٹھنڈا ہو جاوے کسی ظرف مین نکال لین ۔ اور عرق لیمون دینے کی یہ ضرورت ہی کہ اسکی ترشی سے قوام مین دانہ نہین پڑتا ۔ اسی طرح سے ۔ پیٹھہ ۔ بہی ۔ سیب ۔ آڑو ۔ کرکہ ۔ امرود ۔ وغیرہ کا بھی مربا بنایا جاتا ہی ۔

قسم ۔ مربا املی کا ۔ املی سرخ خام ایک سیر ۔ شکر دو سیر ۔ کیوڑہ ایک چھٹانک ۔ زعفران ایک ماشے اگر سرخ املی نہو تو شہاب بقدر حاجت ۔ املی کو چھیلکر اوسکے بیج دور کرین اور شکر کا قوام تیار کرکے املی کو اوسمین ڈالکر پکاوین جب گل جاوے اور چست شیرہ ہو جاوے زعفران و کیوڑہ دیکر اوتار لین بعد سرد ہونے کے کسی ظرف مین رکھدین اسی طرح فالسے و کیلے کا مربا بھی بنایا جاتا ہی ۔ مگر فالسے مین قوام املی کے مربے سے چست ہوتا ہی ۔ یعنے بروقت فالسے ڈالنے کے قوام چست ہونا چاہیے کہ یہ فوراً گل جاتا ہی ۔

قسم ۔ مربا ادرک کا ۔ ادرک آدہ سیر ۔ شکر دو سیر ۔ عرق لیمون آدہ پاؤ ۔ زعفران ایک ماشے کیوڑہ ایک چھٹانک ۔ پھٹکری تین ماشے ۔ سجی گلابی ۔ سہاگہ چوکیا ۔ ہر ایک دو ماشے ۔ چونہ بقدر حاجت ۔ پہلے ادرک کو چھیلکر کو نچین بعد اسکے چونے کے پانی مین ڈالکر ایک پہر توقف کرین پھر اوسمین سے نکالکر خالص پانی مین قدرے شکر و سجی گلابی و چوکیہ سہاگہ ڈالکر گلاوین جب گل جاوے اوسوقت مثل کیریون کے نکالکر اوسکا پانی پھیلا کے خشک کرین اور دو تین پر ورد کے دیکر آخر مین شیرہ چست کرکے زعفران و کیوڑہ و عرق لیمون ڈالکر قدرے گرمی دیکر اوتار لین جب ٹھنڈا ہو جاوے کسی ظرف مین رکھدین ۔

قسم ۔ مربا کھیرا لگڑی ۔ کھیرا یا لگڑی بہت چھوٹے چھوٹے کہ باریک اور بے بیج ہون ایک سیر شکر دو سیر ۔ عرق لیمون ایک چھٹانک ۔ زعفران ایک ماشے ۔ کھیرے کو چھیلکر تھوڑا پانی

موافق اوسکے بھیگنے کے لیکر نمک ڈالکے بھگاوین بعد ایک روز کے دوسرے پانی مین قدرے
پھٹکری ڈالکر اوبال ڈالین اور اوسی مین رات بھر رکھہ چھوڑین بعد اسکے نکالکر ظاہری پانی
اوسکا خشک کرین اور شیرہ تھوڑی شکر کا بناکر اوسمین ڈالکے قدرے پکاوین پھر اوسمین پروردہ
کرکے رکھدین دوسرے دن دوسرا شیرہ لیکر اوسمین پروردہ کرین تیسرے دن خوب چست
شیرہ بناکر کیوڑہ و زعفران دیکر کھیرون یا لگڑی کو ڈالدین اور قدرے جوش دیکر بعد سرد ہونے
کے کسی ظرف مین رکھدین۔

قسم۔ مربا بادام وپستے کا۔ بادام یا پستہ یا دونون آدہ سیر۔ شکر سفید دو سیر۔ سہاگہ چوکیہ
پھٹکری سبھی گلابی۔ ہر ایک دو ماشے۔ زعفران ایک ماشے۔ کیوڑہ ایک چھٹانک۔ بادام
وپستے کے چھلکے اوتار ڈالین پھر پانی مین پھٹکری۔ سہاگہ سبھی۔ ڈالکر جوش دین جب
گل جاوین نکالکر قدرے کونچ کے شیرے مین حسب دستور پروردہ کرین بعد اسکے دوسرے
پروردہ اور بدلکر تیسری مرتبہ شیرہ چست تیار کرکے کیوڑہ۔ زعفران دیکر بادام ڈالین
اور قدرے جوش دیکر اوتار لین بعد سرد ہونے کے کسی ظرف مین رکھدین۔

قسم۔ مربا کرونده کا۔ کرونده خام ایک سیر۔ شکر دو سیر۔ زعفران ایک ماشے۔ کیوڑہ آدہی چھٹانک
پہلے کروندون کو چھیل ڈالین پھر اوسکی پھانکین کرکے بیج وغیرہ اوسکے نکال ڈالین اور
تھوڑی پھٹکری اوسمین ڈال کے جوش کر ڈالین کہ پکس نجاوین اور اوسی پانی مین
چار روز تک رکھہ چھوڑین بعد اسکے اوس پانی سے نکالکر خشک کپڑے پر رکھکر ایک
ظرف مین رکھین اور اوپر سے شیرہ اتنا دین کہ وہ ڈوب جاوین مگر بہت چست نہو
گرم گرم شیرہ ڈالین دوسرے دن وہ شیرہ نکالکر پھر اوسی شیرے مین اور شکر ڈالکر پہلے دن
زیادہ چست کرکے ڈالین۔ اسی طرح چھہ سات دن تک ہر روز گرم گرم شیرہ اوپر ڈالین
ایک دن سے دوسرے دن چستی شیرے کی بڑہتی جاوے آخر مین خوب چست شیرہ بناکر
زعفران وکیوڑہ دیکے پھانکین اوسمین ڈالکے قدرے جوش دین بعد سرد ہونے کے کسی ظرف مین رکھین

قسم۔ مربا ثعلب مصری کا۔ ثعلب مصری تازہ پاؤ بھر۔ شہد خالص عمدہ آدہ سیر۔ زعفران ایک ماشہ۔ کیوڑہ ایک چھٹانک۔ عرق لیمون ایک چھٹانک۔ اگر ثعلب تر و تازہ ہے تو تین شبانہ روز اور اگر خشک ہی تو پندرہ روز پانی مین بھگوئین اور روز ہر ایک ثعلب مین پانچ یا دس دس پندرہ پندرہ چھبوئین اور جسقدر کہ لعاب اوسمین سے نکلے اوسے پونچھ ڈالین یہانتک کہ لعاب اوسکا جاتا رہے بعد اسکے شہد مین ڈالکر تین روز تک رکھہ چھوڑین پھر تین دن کے نرم آنچ پر پکائین اور اوتار کر رکھدین۔ اسی طرح برابر تیسرے روز اوسکو نرم آنچ پر پکا کے رکھدیا کرین یہانتک کہ اوسکا قوام جب چستا رہجاوے زعفران و کیوڑہ و عرق لیمون ڈالکے قدرے جوش دیکر اوتار لین جب ٹھنڈا ہو جاوے کسی برتن مین نکال کے رکھہ لیوین۔

قسم۔ مربا گاجر کا۔ گاجر سفید چھوٹی چھوٹی اور ملائم ایک سیر۔ شکر دو سیر۔ عرق لیمون ایک چھٹانک۔ زعفران ایک ماشے۔ کیوڑہ ایک چھٹانک۔ پہلے گاجر کو چھیل کر مثل کیری کے قدرے کونچین اور چونے کے پانی مین بھگو کر نکال لین پھر پھٹکری کے پانی مین ڈالکے جوش کرین اور مثل کیری کے دو تین پہر دو بدل کر آخر مین شیرہ چست بناکر زعفران و کیوڑہ و عرق لیمون ڈالکر ایک جوش دیکر اوتار لین بعد سرد ہونے کے کسی ظرف مین نکال لین

قسم۔ مربا گوبھی کا۔ گوبھی کا پھول مع ڈنٹھی کے لیکر ایک ایک گچھہ علٰحدہ کرین پھر اوس گچھے کی ڈنڈی کو چھیل کے کونچ کر چونے کے پانی مین ڈالدین بعد اسکے پانی مین پھٹکری ڈالکر ایک جوش دیکے اوسکا پانی بذریعہ کپڑے کے خشک کرین بعد اسکے تھوڑی شکر بقدر آدہ سیر کے لیکر قوام چست کرکے اوسمین ڈالدین اور شب بھر اوسمین پروردہ کرکے صبح کو پھر شیرے سے نکالکر چست شیرہ کرین پھر اوسی مین ڈالکر شب بھر رکھہ چھوڑین تیسرے روز دوسری شکر ایک سیر کا شیرہ تیار کرکے اوسمین گوبھی کو ڈالدین اور اوسمین کیوڑہ ایک چھٹانک ہمراہ ایک ماشے زعفران سائیدہ کے ڈالکر ایک چھٹانک عرق لیمون دیکر رکھدین

جب ٹھنڈا ہو جاوے کسی ظرف مین رکھدین۔

قسم - مربا آنولہ کا - آنولہ خام ایک سیر - شکر دو سیر - پھٹکری تین ماشے - کیوڑہ ایک چھٹانک زعفران ایک ماشہ - عرق لیمون ایک چھٹانک - پہلے آنولہ کو خوب باریک سوئیون سے کوچین اور چونے کے پانی مین ڈالکر آب خالص مین پھٹکری دیکر آنولہ کو جوش دین پھر دیکھین اگر اوسکا کھٹا پن نہ گیا ہو تو دوبارہ جوش کرین بعد اسکے تھوڑی دیر اوسے کپڑے مین لپیٹ کر دبا کے خشک کرین بعد اسکے مثل کیریون کے مربے کے دو یا تین پرورده بدلکر آخر مین چست شیرہ بنا کر اوسمین کیوڑہ - زعفران - عرق لیمون مع کے آنولہ ڈال کر ایک جوش دین اور ٹھنڈا کر کے کسی ظرف مین رکھدین۔

قسم - مربا ہڑ کا - بڑی ہڑ خام - ایک سیر - شکر دو سیر - پھٹکری تین ماشے - زعفران ایک ماشہ کیوڑہ ایک چھٹانک - عرق لیمون ایک چھٹانک - اسکا چھلکا بہت سخت ہوتا ہے اسکے کوچنے مین زیادہ محنت درکار ہے خوب کوچین اور مثل مربا آنولہ کے کئی مرتبہ جوش کر کے اوسکی تلخی و کھٹا پن دور کر کے مربا تیار کرین بعد تیاری کیوڑہ و زعفران مع عرق لیمون دیکر رکھ لیوین

قسم - مربا خربزہ کا - خربزہ خام ایک سیر - شکر ڈیڑھ سیر - عرق لیمون و کیوڑہ ایک ایک چھٹانک - زعفران تین ماشے - پھٹکری چھ ماشے - پہلے خربزے کو چھیلکر بیج اوسکے دور کرین بعد اسکے قاشین اوسکی کاٹکر گلوریان بنائین اور بجاے کیل کے ایک ایک لونگ لگا دین پھر اوسے کوچ کے مثل مربا آم و پیٹھہ کے چونے کے پانی مین بھگوئین بعد اسکے پھٹکری پانی مین ڈال کے اوبالین اور دو مرتبہ پرورده مین رکھکر تیسری مرتبہ شیرہ چست بنا کر کیوڑہ و زعفران ڈالکر زرد کرین بعد اسکے عرق لیمون دیکر گلوریان خربزے کی ڈالکے قدرے جوش دے کے اوتار لین بعد سرد ہو جانے کے ایک ظرف مین رکھدین بہت عمدہ ہوگا

فصل دوسری قسام اچار کے بیان مین

قسم - اچار آم کا - کیری خام بغیر جالی کی ایک سیر - ادرک آدھ پاؤ - پودینہ ایک چھٹانک

کلونجی ایک چھٹانک - مرچ سیاہ و سُرخ ہر ایک چار تولے - لہسن ایک چھٹانک نمک چار تولے
کیریون کو چھیلکر اوسکی دو دو یا جو منظور ہون پھانکین بناوین اور سرکہ یا عرق نعناع و دیگر مسالہ
کے قدرے جوش دیکر دہوپ مین رکھدین بعد پندرہ بیس روز کے اوسے صرف مین لائین
اور اگر میٹھا بنانا منظور ہو نمک کم دین اور بقدر ذائقہ شیرینی دیگر صرف کرین -

قسم - اچار آم کا میوہ دار - کیری خام ایک سیر - چھوارہ - کشمش - ہر ایک پاؤ بھر شکر دو سیر
مرچ سیاہ و سُرخ ہر ایک دو تولے - نمک ایک تولہ - لہسن - ادرک - ہر ایک آدہ پاؤ - پودینہ
کلونجی - ہر ایک ایک چھٹانک - پہلے حسب دستور کیری چھیلکر جالی اوسمین سے نکالڈالین
اور بجائے جالی کے چھوارہ کترکر ہمراہ کشمش کے بھردین اور تاگہ سے باندہ دین یا مثل مذکورہ
بالا پھانکین بناکر ہمراہ مسالحہ کے میوہ بھی عرق نعناع یا سرکہ مین ڈالین اور پندرہ بیس روز
توقف کرکے شکر ڈالکر رکھدین بعد تیاری مصرف مین لاوین نہایت خوش ذائقہ ہوگا -

قسم - اچار آم کا روغن دار - آم خام ایک سیر - تیل کڑوا ایک سیر - ہلدی لہسن ادرک
پودینہ - ہر ایک ایک چھٹانک - مرچ سیاہ و سرخ - آدہی آدہی چھٹانک - نئی کھٹائی پاؤ بھر
نمک چار تولے - کیری کو چھیل کر بجلی اوسکی نکال ڈالین بعد اسکے نئی کھٹائی کو پیسکر ہمراہ
تمام مسالحہ کے ملا دین اور بجائے بجلی کے بغیر چھیلے ہوئے آم مین تیل ملاکر یہ مسالحہ بھرین
اور دہاگے سے باندہ دین پھر بقیہ مسالحہ تیل مین ڈالکر آم کو اوسی تیل مین ڈالدین اور
دہوپ مین رکھدین بعد پندرہ بیس دن کے دیکھین اگر گل گئے ہون صرف کرین ورنہ پھر
دہوپ مین رکھدین مگر روز اوسے اوچھالا کرین -

قسم کچومر آم کا - کیریان خام ایک سیر - تیل کڑوا - ایک سیر - نمک چار تولے - ادرک -
پودینہ لہسن - ہر ایک ایک چھٹانک - مرچ سیاہ و سرخ آدہی آدہی چھٹانک پہلے کیریون
کو چھیلکر پھانکین کرین پھر اونمین مسالحہ و نمک ملاکر دہوپ مین رکھدین بعد تین دن کے
تیل بھی ڈالدین اور دہوپ مین رکھدین ہر روز قبل تیل ڈالنے کے اور بعد بھی اوسکے

اور چھالدیا کرین پھر بعد تیاری کے صرف مین لائین خوش ذائقہ ہوگا۔

قسم۔ اچار بیگن کا۔ بیگن ایک سیر۔ کیریان آدہ سیر۔ کلونجی۔ ادرک۔ مرچ سرخ۔ پودینہ۔ لہسن۔ ہرایک چھٹانک۔ نمک چار تولے۔ عرق نعناع یا سرکہ بقدر حاجت۔ بیگن کو بوٹے سی قدرے کاٹکر خالی کرین اور کیریون کا گجومر کرکے مع تمام مصالحہ سوائے کلونجی کے پیسکر اوسکے اندر بھر کے پھر بوٹی اوسکی رکھکر دہاگہ سے باندہ دین یا بانس کی کیلین بناکر اوسمین لگادین اور بیگنون کو دہوپ مین چار دن ایک ظرف مین رکھین بعد اسکے عرق نعناع یا سرکہ ڈالین یا تھوڑی رائی ہمراہ پانی کے ڈالکر اوسمین ڈالدین پھر دہوپ مین چند روز رکھکر صرف مین لائین نہایت باذائقہ ہوگا۔

قسم۔ اچار شلغم وگاجر وغیرہ کا۔ شلغم یا گاجر یا کھیرا یا ککڑی وغیرہ دس سیر۔ نمک آدہ پاؤ۔ مرچ سرخ۔ ادرک۔ پودینہ۔ کلونجی۔ ہرایک ایک چھٹانک۔ شلغم یا گاجر کو چھیلکر اوسکے قتلے یا پھانکین بنا ڈالین پھر تمام مصالحہ سوائے کلونجی کے پیسکر ملادین اور دہوپ مین رکھدین بعد تین روز کے عرق نعناع یا سرکہ ڈالکر پھر دہوپ مین رکھدین بعد تیاری صرف مین لائین۔

قسم۔ اچار شلغم وگاجر وغیرہ آبی۔ شلغم یا گاجر وغیرہ پانچ سیر۔ رائی پون پاؤ۔ مرچ سرخ ادرک لہسن۔ ہرایک ایک چھٹانک۔ نمک آدہ پاؤ۔ پہلے شلغم یا گاجر کو چھیل کر خالی پانی مین اوبال ڈالین اور مصالحہ پیسکر مع نمک ملاکر دہوپ مین رکھدین بعد اسکے تیسرے روز پاؤ بھر گڑ سفید پانی مین جوش کرکے وہ پانی خوب صاف کرکے اوسمین ڈالین اور دہوپ مین رہنے دین جب قدرے ترشی آجاوے اوسوقت اوسے صرف کرین۔ اور چاہین تو نصف مرچین سرخ کترکر اور نصف پیسکر ڈالین تو اور بھی دیکھنے مین خوش رنگ معلوم ہوگا اسیطرح کھیرا و ککڑی وغیرہ کا بھی آبی اچار بنسکتا ہے۔

قسم۔ اچار گوبھی کا۔ گوبھی کا پھول لیکر اوسکو وزن کرین اگر ایک سیر ہو تو کلونجی و ادرک و پودینہ ہرایک ایک چھٹانک۔ عرق نعناع ڈیڑہ سیر۔ نمک ایک چھٹانک۔ پہلے

گوبھی کے پھول الگ الگ کرکے ہمراہ مصالحہ ملاکر دھوپ مین رکھدین بعد دو روز کے
عرق نعناع مدد دین جب پھول گلجاوین صرف کرین اگر عرق نعناع ڈالکر ایک جوش
دیدین تو جلد تیار ہوجائے گا مگر خفیف جوش دین۔

قسم - اچار کرم کلے کا - کرم کلہ لیکر چاہین باریک کترڈالین اور ہمراہ ادرک۔
پودینہ۔ کلونجی۔ نمک کے ملاکر دو روز دھوپ مین رکھنے کے بعد عرق نعناع دین اور چاہین
اوسکے پتے لیکر شکل گلوری کی بناکر اوسکے اندر مصالحہ بھرین اور اوپر بجائے کیل کے
لونگ لگاکر عرق نعناع مین ڈالدین جب تیار ہوجاوے اوسوقت ایک بوتل مین ہر گلوری
کے درمیان مین مرچ سرخ تازی دیکر رکھین نہایت خوشنما معلوم ہوگی۔

قسم - اچار چھوارہ - چھوارہ ایک سیر کشمش ڈیڑہ پاؤ۔ نمک آدہ پاؤ۔ اگر شیرینی دینا منظور
ہو تو آدہی چھٹانک۔ شکر دو سیر۔ عرق نعناع دو سیر۔ پہلے کشمش و چھوارے کو گرم پانی سے
خوب دہوکر صاف کرین پھر پانی اوسکا خشک کرکے تھوڑے عرق نعناع مین نمک یا شکر
دیکر بھگو دین جب خوب بھیگ جاوے گٹھلی چھوارہ کی نکال ڈالین اور اندر بجای گٹھلی
کے کشمش بھردین پھر منہ اوسکا ڈورے سے باندہ دین بعد اسکے شکر یا نمک عرق نعناع
مین ملاکر اوسمین وہ چھوارے ڈالدین پھر بعد چند روز کے جب تیار ہوجاوے صرف مین لائین

قسم - اچار خربزہ خام کا - خربزۂ خام چار سیر۔ ادرک۔ لہسن۔ کلونجی۔ ہر ایک ڈیڑہ چھٹانک
نمک ایک چھٹانک۔ مرچ آدہ پاؤ۔ کیری خام آدہ سیر۔ لونگ۔ الائچی۔ ہر ایک تین ماشے
عرق نعناع بقدر حاجت پیاز پاؤ بھر۔ پہلے سب مصالحہ سوائے کلونجی و پیاز و کیری کے
پیس ڈالین پھر کیری و پیاز کا قیمہ بناکر مع کلونجی مصالحہ مین ملادین پھر خربزون کو
چھیل کر اوپر سے تھوڑا گول تراشکر بیج نکال ڈالین اور ہر ایک خربزے مین بجائے بیجون کے
مصالح بھر کر اوسپر بانس کی کیلون سے وہی ٹکڑا جو کاٹا ہے رکھکر بند کردین اور عرق نعناع
ایک ظرف مین ڈالکر خربزے اوسمین ڈالدین اگر روغن دار منظور ہو تو بجائے عرق نعناع تیل کڑوا

ڈالکر دہوپ مین رکھدین بعد پندرہ دن کے ظرف مین لاوین نہایت خوش ذائقہ ہوگا۔
قسم - اچار پیاز کا - پیاز ایک سیر - عرق نعناع یا سرکہ ایک سیر - نمک تین تولے - مرچ - پودینہ
ادرک - ہر ایک ایک چھٹانک - پیاز کو چاہیے مسلم کرین خواہ پیچھے وار کاٹ لین اور مرچ کاٹ
کے پودینہ - ادرک کتر کر ہمراہ پیاز مسلم چھوٹی گٹھی یا پیچھے دار کتری ہوئی کے عرق نعناع
مین ڈالکر جوش کرین اور دہوپ مین رکھدین بعد دو یوم کے ظرف مین لاوین یا جوش
نکرین اسی طرح ڈالکر دہوپ مین رکھدین دس پندرہ روز مین تیار ہوجائے گا۔
قسم - اچار زمین قند کا - زمین قند ایک سیر - پتی املی کی پاؤ بھر - پیاز ایک سیر - رائی دو تولے
نمک چار تولے - زمین قند کو مع چھلکے ٹکڑے کرکے ہمراہ املی کی پتی کے جوش کرین بعد اسکے
پوست اوسکا اوتار کر رائی - نمک - ٹکڑون پر ملین اور دہوپ مین رکھدین بعد تین روز
کے تیل حسب خواہش ڈالین پھر دو تین دن دہوپ مین رکھدین بعد تیاری ظرف مین لائین
قسم - اچار لیمون کا - لیمون کاغذی چار سیر - نمک آدہ سیر - پہلے سوا تین سیر لیمون کو
کسی جھانوین یا باندہ کے جونہ سے رگڑ ڈالین کہ اوپر کا بکھٹا چھلکا اوتر جاوے بعد اسکے
کپڑے سے اچھی طرح صاف کرکے ہمراہ نمک کے ایک ظرف مین رکھکر دہوپ مین رکھدین جب
نمک اوسکا جذب ہوجاوے بقیہ تین پاؤ لیمون کا عرق چھان کر داخل کرین اور اگر تیل بھی
پیر کر ڈالین بہتر ہوگا - بعد تھوڑے دنون کے ظرف مین لائین نہایت لذیذ ہوگا۔
قسم - اچار لیمون کا - لیمون اوسط درجے کے ایک سو - نمک ایک سیر - پہلے نمک کو جو کوب
کرکے ایک برتن مین رکھدین بعد اسکے لیمون اوسمین ڈالکر ایک سرپوش ڈہانک کر دہوپ
مین رکھدین مگر روز اوسے اوچھالدیا کرین چند روز مین وہ نمک گھل کر بطریق شیرہ
ہوجاوے گا بعد اسکے وہ شیرہ خشک ہوکر اندر بھی جذب ہوجاویگا اور باہر بھی اوپر لپٹ
جائے گا اور لیمون نرم ہوجاوینگے ایسے خوش مزہ و ہاضم طعام ہوتے ہین کہ قابل بیان نہین
قسم - اچار چقندر کا - چقندر ایک سیر - مرچ ایک چھٹانک - ادرک - نمک - رائی - ہر ایک ایک چھٹانک

شل شلغم کے قتلے بنا کر ابال ڈالین اور ہمراہ نمک ورائی و ادرک کٹی ہوئی کے تین دن دھوپ دین پھر پانی جوش کرکے ڈالدین جب پانچ چھ روز گذر جاوین مصرف مین لائین۔

فصل تیسری اقسام چٹنی کے بیان مین

قسم ۱ - چٹنی کیری کی معمولی - کیری آدہ پاؤ - شکر یا گڑ سفید پاؤ بھر - مرچ چھ ماشے - سرکہ آدہ پاؤ - پودینہ آدہی چھٹانک - نمکین اگر منظور ہو تو بجاے شکر کے ایک تولہ نمک ورنہ تو ماشے کیری چھیلکر ہمراہ پودینہ و مرچ کے پیسکر سرکہ ملادین اور شکر کے ہمراہ تو ماشے نمک پیسکر ملادین اور بغیر شکر کے ایک تولے نمک دین - مگر یہ چٹنی قابل زیادہ دن رکھنے کے نہین ہے قابل استعمال روزمرہ کے ہے اور بہت ذائقے کی ہوتی ہے۔

قسم ۲ - چٹنی کیری کی مع میوہ - کیری ایک سیر - بادام پون پاؤ - چھوارہ ڈیڑہ پاؤ - کشمش آدہ سیر مرچ سرخ ڈیڑہ چھٹانک - ادرک آدہ پاؤ - لہسن پاؤ بھر - پودینہ ایک چھٹانک - سرکہ و نمک بقدر حاجت و ذائقہ ان سب میوون اور سب مصالحون کو نصف باریک کترکر علاحدہ رکھدین اور نصف کو پیس ڈالین بعد اسکے کیریون کو چھیلکر بجلی سے صاف کرکے قدرے موٹا موٹا پیسین اور مصالحہ مع میوہ مسلم و سائیدہ کے ہمراہ ملاکر مع نمک سرکے مین ڈالکر پکاوین اور کسی ظرف مین بھرکر دھوپ مین رکھدین بہت جلد تیار ہوجائے گی۔

قسم ۳ - چٹنی مع تیل - کیریان دو سیر - پیاز - ادرک - لہسن - دہنیا - کلونجی - پودینہ - ہر ایک ایک چھٹانک - مرچ سیاہ و سرخ ہر ایک چار تولے - نمک آدہ پاؤ - لونگ - الائچی - ہر ایک دو ماشے - کڑوا تیل پاؤ بھر - پہلے کیریون کو چھیل کر باریک کترکے دھوپ مین رکھدین کہ پانی اوسکا خشک ہوجاوے مگر بالکل سوکھ نجاوے بعد اسکے تمام مصالحہ کے ہمراہ سل پر پیس ڈالین اور تیل و نمک و عرق نعناع یا سرکہ دیکر دھوپ مین رکھدین مگر کلونجی ثابت ڈالی جائیگی بعد ایک ہفتہ کے کام مین لاوین۔

قسم چٹنی بغیر تیل - کیریان دس سیر - ادرک آدہ پاؤ - دہنیا - لونگ - کلونجی - ہر ایک آدہ پاؤ - مرچ سیاہ و سُرخ ہر ایک پون پاؤ - پودینہ ایک چھٹانک - نمک موافق ذائقہ عرق نعناع آدہ سیر - دارچینی - الائچی - جوز - جوتری - ہر ایک دو تولے - پہلے کیریون کو چھیلکر اوسکی گٹھلی دور کرکے باریک پیسین اور عرق اوسکا کپڑے مین نچوڑ ڈالین اور اوس عرق کو رکھہ چھوڑین پھر اوس پسی ہوئی کیری مین تمام مصالحہ سواے کلونجی کے پیسکر ملائین بعد اسکے عرق نعناع ملاکر دہوپ مین رکھدین جب بالکل وہ خشک ہوجاوے اوسوقت وہی تھوڑا تھوڑا کیری کا عرق دیکر سوکھاتے جاوین یہانتک کہ سب عرق صرف ہوجاوے پھر مصرف مین لائین نہایت خوش ذائقہ ہوگی -

قسم چٹنی نورتن - سرکہ ایک سیر - کہٹائی عمدہ نئی سفید - نمک - گڑ سفید - لہسن - پیاز - پودینہ - کلونجی - مرچ سیاہ - ادرک - ہر ایک آدہ پاؤ - ایک ترکیب یہ ہے کہ سب اشیا کو سرکہ مین باریک پیسین اور مرتبان مین بھرکر دہوپ مین رکھدین بعد آٹھہ روز کے مصرف مین لاوین - دوسری ترکیب یہ ہے کہ پیاز لچھے دار و پودینہ کترا ہوا - ادرک باریک تراشی ہوئی - جوے لہسن کے مسلم چھیلکر - کلونجی مسلم - کہٹائی و نمک و گڑ و مرچ پیس کے سرکہ مین ڈالکر دہوپ مین رکھین - مگر یہہ بغیر پندرہ روز کے تیار نہوگی اور ذائقے مین بھی ایک دوسرے کے اختلاف ضرور ہے -

قسم چٹنی املی کی - سُرخ املی خام ایک سیر - عرق نعناع آدہ سیر - پیاز آدہ سیر - کلونجی - ادرک - پودینہ - مرچ سُرخ - نمک - ہر ایک ایک چھٹانک - شکر سفید دو سیر - زیرہ - جوز - جوتری - ہر ایک تین ماشے - املی چھیلکر نمک و مرچ ملاکر پیس ڈالین بعد اسکے کلونجی مسلم اور پودینہ - ادرک - باریک کترکے ملادین اور پیاز کو چھیلکر نہایت باریک کاٹین اور جوز و جوتری پیسکر ہمراہ پیاز کے املی مین ملادین اور عرق نعناع ڈالکر قدرے جوش دین پھر شکر ڈالکر دہوپ مین رکھدین بعد آٹھہ روز کے مصرف مین لائین نہایت خوش مزہ ہوگی

اور اگر چاہین بجاے شکر کے نمک موافق کا ڈالین نمکین ہوگی۔

قسم چٹنی مجوبہ۔ عرق لیمون و عرق کھٹہ۔ ہر ایک پاؤ بھر۔ نارنگی پختہ آٹھہ عدد۔ کرکھہ خام یا پختہ۔ اگر گدر ہو تو اور بہتر ہی آٹھہ عدد۔ مولی پانچ عدد۔ پیاز پاؤ بھر۔ ادرک۔ پودینہ مرچ سرخ و سبز۔ نمک۔ ہر ایک ایک چھٹانک۔ عرق لیمون و کھٹہ کا لیکر نارنگی کا مسلم زیرہ نکالکر اور کرکھہ و مولی و پیاز باریک کترکے ڈالین اور ادرک و پودینہ و مرچ سبز و سرخ باریک کترکے چھڑک دین پھر نمک ڈالکر ایک دن دہوپ مین رکھکر صرف کرین۔ اور اگر چاہین نمک کم ڈالین اور بجاے نمک شکر دیکر میٹھی بنا دین۔

قسم چٹنی راحت جان۔ گاجر آدہ پاؤ۔ کرکھہ آدہ پاؤ۔ عرق لیمون پاؤ بھر۔ پودینہ ایک چھٹانک نمک دو تولے۔ اگر میٹھی بنا دین تو نمک تین ماشے۔ شکر آدہ سیر۔ ادرک و مرچ سبز و سرخ ہر ایک چھٹانک بھر۔ گاجر و کرکھہ و پودینہ و مرچ سرخ و سبز و ادرک ان سب کو باریک کترکر ہمراہ نمک یا شکر کے عرق لیمون مین ڈالکر ایک روز توقف کرین ایسی خوش ذائقہ ہوگی کہ قابل بیان نہین

باب ساتوان بیان مین حلوے و مٹھائی کے اسمین دو فصلین ہین

فصل پہلی اقسام حلوے کے بیان مین

قسم حلوۂ سخت کہ جسکی لوز بنالین۔ روا ایک سیر۔ شکر سفید سوا سیر۔ گھی آدہ سیر بالائی پاؤ بھر۔ بادام آدہ پاؤ۔ پستہ آدہ پاؤ۔ کیوڑہ ایک چھٹانک۔ دودہ بقدر حاجت اگر رنگین منظور ہو تو زعفران پانچ ماشے۔ پہلے روے کو چھانکر گھی مین بھونین بعد اسکے بادام بھی گھی مین بریان کرلین اور شکر کا شیرہ چست بنا دین مگر دودہ سے صاف کرتے جاوین جب شیرہ تیار ہو جاوے گرم رہے گرم روے مین جو کہ بھنا ہوا رکھا ہی ڈالکر ملا دین اور بادام چھڑک دین بعد اسکے بالائی چھانکر ملا دین اور قدرے اوسکو گرمی پر رکھکے اوتارلین

پھر اگر زرد منظور ہو تو زعفران کیوڑے مین حل کرکے ڈالین ورنہ خالی کیوڑہ ڈالکر ایک
کے ظرف مین نکالکر پھیلا دین اور اوپر پستے کی ہوائی موٹی موٹی کاٹکر چھڑک دین جب تھوڑا
سختی پر سرد ہوکے آوے چھری سے لوزون کے نشان بنا دین جب بالکل سرد ہو جاوے
لوزین چھوڑالین اگر چھوٹین نیچے قدرے گرمی دکھا دین۔

قسم۔ حلوہ نرم میوہ دار۔ روا ایک سیر۔ گھی آدہ سیر۔ بالائی پاؤبھر۔ شکر ڈیڑہ سیر۔ بادام
پستہ۔ چرونجی۔ چھوارہ۔ کشمش۔ ہر ایک آدہ پاؤ۔ کھوپرہ آدہ پاؤ۔ زعفران تین ماشے۔ کیوڑہ
ایک چھٹانک۔ پہلے تمام میوون کو کاٹکر گھی مین بریان کرلین بعد اسکے شیرہ شکر کا بغیر قوام تیار
کرکے چھانکر رکھ لین اور زعفران کو کیوڑے مین پیسکر ملا دین پھر روے کو گھی مین بریان کرین
جب رنگ بادامی ہو جاوے اوسمین شیرہ ڈالدین اور ملاکر تمام میوہ بریان بالائی ڈالکر
پکا دین یہانتک کہ جب گاڑھا ہو جائے اوتار لین نہایت نرم ہوگا۔ اگر زیادہ نرم منظور ہو بقدر دودہ ڈالین

قسم۔ تر حلوہ۔ میدہ ایک سیر۔ گھی آدہ سیر۔ بالائی پاؤبھر۔ شکر ڈیڑہ سیر۔ مغز بادام و پستہ آدہ
آدہ پاؤ۔ کیوڑہ ایک چھٹانک۔ زعفران تین ماشے۔ دودہ آدہ سیر۔ پہلے مغز بادام و پستے کو پیسکر
مع بالائی چھان لین اور زعفران کیوڑے مین حل کرکے ملا دین بعد اسکے میدے کو گھی مین بریان
کرین جب رنگ بادامی ہو جاوے شکر کا شیرہ کرکے ڈالدین جب قریب گاڑھا ہونے کو ہو میوہ
و بالائی ملی ہوئی ملاکر پکا دین جب خوب گاڑھا ہو جاوے دودہ ڈالکر پکا دین اسقدر پھولکر نرم
ہوگا کہ قابل بیان نہین کوئی چیز نرم اوسکی نرمی کا مقابلہ نہین کر سکتی۔

قسم۔ حلوہ بیسن کا۔ بیسن چنے کا ایک سیر۔ گھی آدہ سیر۔ شکر سوا سیر۔ کشمش پاؤبھر۔ بالائی
پاؤبھر۔ کیوڑہ ایک چھٹانک۔ پہلے کشمش کو گھی مین بریان کرلین بعد اسکے اگر لوز بنانا منظور
ہو تو قوام شکر کا خوب چست بنا دین ورنہ معمولی شیرہ بناکر چھان کے رکھدین پھر شل میدہ بیسن
کو چھانکر گھی مین بریان کرین جب بریان ہو جاوے شیرہ چست یا غیر چست ڈالکر ملا دین
پھر بالائی چھان دین اور ملاکر کشمش و کیوڑہ ڈالدین پھر اوتار کر اگر لوز بنانا ہو تو سینی مین

بناکر لوزین تراش دین اگر قوام چست نہین ہے تو اسی طرح نکالکر ظرف مین لادین۔

قسم۔ حلوہ چنے کی دال کا۔ دال چنے کی ایکسیر۔ گھی ایک سیر۔ شکر سوا سیر۔ دودہ بقدر حاجت کیوڑہ ایک چھٹانک۔ پستہ۔ کشمش۔ چرونجی۔ ہر ایک ایک چھٹانک۔ الائچی دو ماشے۔ پہلے میوے کو گھی مین بریان کرکے رکھدین پھر دال چنے کی دودہ مین اوبال ڈالین بعد اسکے پیسکر شیرہ معمولی تیار کرین اور پسی ہوئی چنے کی دال کو گھی مین بھونکر اوسمین شیرہ ڈالدین جب شیرہ جذب ہوجاوے میوا اور الائچی پسی ہوئی و کیوڑہ وغیرہ ڈالکر اوتارلین بعد سرد ہونے کے ظرف مین لادین نہایت نرم اور خوش ذائقہ ہوگا۔

قسم۔ حلوہ بونٹ سبز کا۔ دال چنے کی سبز ایک سیر۔ گھی آدہ سیر۔ شکر ڈیڑہ سیر۔ کیوڑہ ایک چھٹانک دودہ بقدر حاجت سبز دال چنے کی دودہ مین اوبال ڈالین اور پیسکر رکھ لین بعد اسکے اگر لوز بنانا منظور ہو تو شیرہ خوب چست کرین ورنہ معمولی شیرہ بناکر رکھدین پھر پسی ہوئی دال چنے کی گھی مین خوب بریان کرکے اوسمین شیرہ مذکور ڈالکر پکاوین جب شیرہ خشک ہوکر گاڑہا ہوجاوے کیوڑہ وغیرہ ڈالکر اوتارلین اگر لوز کے موافق شیرہ بنایا ہے تو سینی مین اوسکو پھیلاوین جب قدرے سخت ہونے لگے چھری سے لوزون کا نشان بنادین بعد سرد ہونے کے لوزین اوٹھالین اگر نرم قوام ہے کسی ظرف مین نکالکر ظرف مین لائین نہایت خوشرنگ و خوش ذائقہ ہوگا۔

قسم۔ حلوہ بونٹ سبز کا دوسری ترکیب سے۔ دال بونٹ سبز ایک سیر۔ گھی ایک سیر۔ دودہ تین سیر۔ شکر چینی ڈیڑہ سیر۔ کیوڑہ ایک چھٹانک۔ کشمش پاؤبھر۔ پہلے دال کو سوکھا کر بھاڑ سے بھنوائین پھر پیس کے چھان لین اور کشمش کو گھی مین بریان کرکے میدۂ سبز کو گھی مین بھونکر جسطرح کا شیرہ منظور ہو بناکر ڈالین جب گاڑہا ہوجاوے کشمش اور کیوڑہ ڈالکر اوتارلین

قسم۔ حلواے مونگ۔ دال مونگ کی ایک سیر۔ گھی ایک سیر۔ شکر سوا سیر۔ کشمش پاؤبھر۔ چرونجی آدہ پاؤ۔ کیوڑہ ایک چھٹانک۔ پہلے دال کو بھگوکر دُہو ڈالین بعد اسکے سوکھا کر بھاڑ مین بھنوائین پھر اوسکا باریک میدہ پیسکر کشمش و چرونجی کو گھی مین بریان کرکے میدے کو بھونین

اور جیسا شیرہ منظور ہو بنا کر ڈالین جب گاڑھا ہو جائے کشمش۔ چرونجی بریان مع کیوڑہ
ڈالکر اوتار لین اگر لوزین بنانا چاہین بنالین ہر نوع اسی طرح صرف کرین۔

قسم۔ حلوہ سنگھاڑے کا۔ سنگھاڑے لیکر خشک کرین اور اوسکا میدہ باریک پیس لین پھر
وہی میدہ ایک سیر۔ شکر سفید سواسیر۔ گھی تین پاؤ۔ زعفران ایک ماشہ۔ کیوڑہ ایک چھٹانک
میدے کو گھی مین بھونکر شیرہ شکر کا دیکر پکاوین جب گاڑھا ہو جاوے زعفران کیوڑے مین
حل کرکے ڈالکر اوتار لین بہت لذیذ ہوگا۔

قسم۔ حلوہ نشاستے کا۔ نشاستہ خشک ایک سیر۔ گھی ایک سیر۔ شکر سواسیر۔ کیوڑہ ایک چھٹانک
کشمش پاؤ بھر۔ دودھ پاؤ بھر۔ نشاستے کو پیسکر مثل میدہ کرلین اور کشمش کو بریان کرکے
رکھ لین بعد اسکے نشاستے کے میدے کو گھی مین بریان کرین اور دودھ کو گرم کرکے پہلے
ڈالین پھر شیرہ شکر کا ڈالکے پکائین جب گاڑھا ہو جاوے کشمش بریان و کیوڑہ دیکر اوتار لین۔

قسم۔ حلوہ نشاستے کا دوسری ترکیب سے۔ میدہ ایک سیر۔ گھی ایک سیر۔ شکر ڈیڑھ سیر
کیوڑہ ایک چھٹانک۔ زعفران چھ ماشے۔ بادام۔ پستہ۔ چرونجی۔ ہر ایک آدھ پاؤ۔ دودھ
پانچ سیر۔ پہلے میدے کو سخت گوندھکر پانی دیدے کر پتلا کرتا جاوے جب مثل چپاتی
کے آٹے کے ہو جاوے اوسکو ہاتھ مین لیکر پانی مین گھوے اور پھوک نکالڈالے پھر اوس
پانی کو چھان کر رکھدے جب نشاستہ نیچے بیٹھ جائے پسا کر دوسرے پانی مین گھولکر رکھے
جب پھر بیٹھ جائے تیسرے پانی مین گھولکر رکھے اسی طرح پندرہ پانی بدلے اور ہر دفعہ
پانی گھولکر چھانتا جاوے جب آخری مرتبہ نشاستہ بیٹھ جائے گھی دودھ شکر ملاکر پکاوے مگر
آنچ نرم رہے اور کفگیرے سے برابر چلاتا رہے جب وہ خوب گاڑھا ہو جاوے زعفران کیوڑے
مین حل کرکے دے اور میوہ بریان ملاکر اوتار لے عجب خوش رنگ و خوش مزہ ہوگا۔

قسم۔ حلوہ روغنی روٹی کا کشمشی رنگ۔ میدہ ایک سیر۔ شکر چینی سواسیر۔ گھی سواسیر۔ نمک
چھ ماشے۔ شہد خالص پاؤ بھر۔ گلاب و کیوڑہ آدھی آدھی چھٹانک۔ مشک چار سرخ۔ پہلے میدے

مین پاؤ بھر گھی اور چہ ماشے نمک دیکر روغنی روٹی پکائین اور خوب سینکین جب خوب ٹھنڈی ہوجائے اون دستے مین کوٹکر چھلنی مین چھان ڈالین اور گھی مین ڈالکر بھونین جب سرخ ہوجاوے اوسے چست شیرے مین ڈالکر ملادین اور شہد خالص ڈالکر مشک وکیوڑہ وگلاب حل کرکے ڈالین پھر قدرے اوسکو گرمی پر رکھکے اوتارلین اور ایک سینی مین پھیلا کر لوزین اوسکی کاٹ لین - اسیطرح میدہ کی روغنی روٹی کا بھی حلوہ بنایا جاتا ہے اور نصف میدہ و نصف بیسن بھی لیکر روغنی روٹی پکاکر اوسکا بھی بناتے ہین وہ بھی بہت عمدہ اور نہایت ذائقے کا ہوتا ہے میوہ وغیرہ کوٹ کے ملانے کا اختیار ہے -

قسم - حلوہ گاجر کا - گاجر تین سیر - دودہ دو سیر - شہد خالص آدہ سیر - گھی آدہ سیر - مغز بادام - پستہ - چھوارہ - کشمش - ہر ایک آدہ پاؤ - لونگ - الائچی - زعفران - دارچینی ہر ایک چہ ماشے - گلاب - کیوڑہ - ہر ایک آدہ پاؤ - مشک خالص ایک رتی - میدہ آدہ پاؤ شکر سفید ایک سیر - پہلے گاجرون کے چھلکے و استخوان دور کرین بعد اسکے دو مرتبہ پانی مین جوش دیکر پانی اوسکا پھینکدین پھر دودہ مین خوب پکائین جب گاجر گل جائے اور دودہ خشک ہو خوب باریک پیسین اور صافی مین چھانکر میدے کو آدہ پاؤ گھی مین بریان کرکے اوسمین ملائین اور شکر کا شیرہ تیار کرین بعد اسکے میوون کو بریان کرکے پیس ڈالین مگر کشمش یا مسلم رکھہ لین پھر گاجر کی لبدی میدہ ملی ہوئی چولھے پر رکھکر گھی مین بھونین پھر شیرہ دیکر کھپائین بعد اسکے شہد دیکر میوہ سائیدہ و مسلم دین پھر الائچی - لونگ - زعفران - دارچینی مشک - گلاب وکیوڑے مین حل کرکے دین اور ملاکر اوتارلین بہت مقوی و خوش مزہ ہوگا

قسم - حلوہ گاجر کا دوسری ترکیب سے - گاجر چھلکا و استخوان دور کی ہوئی ایک سیر - شکر ایک سیر - گھی آدہ سیر - مغز بادام و پستہ و چلغوزہ ہر ایک آدہ پاؤ - کیوڑہ ایک چھٹانک - دودہ ڈیڑہ پاؤ پہلے شکر کا چست شیرہ بناکر رکھدین اور مغز بادام و پستہ و چلغوزے کو کیوڑہ ڈالکر پیس ڈالین بعد اسکے گاجرون کو ایک دیگچی مین رکھکر دودہ ڈال کے منہ دیگچی کا آٹے سے بند کرکے

چولھے پر چڑھا کر نرم آنچ کرین کہ خوب مل جاوے اور دودہ خشک ہوجائے بعد اسکے اوسے خوب مل اور چھانکر گھی مین بریان کرین جب خوب بھُن جاوے شیرہ تاربندین بعد گاڑہا ہونے کے میدہ پسا ہوا اوسمین ملاکر کفچے سے چلادین نہایت خوش مزہ ہوگا اور خوشبو گاجر کی بجنسہ موجود ہوگی پھر اوسے سینی مین نکالکر ٹھنڈا کرین اور نشانات لوزون کے بناکر رکھدین بعد خوب سرد ہوجانے کے لوزین اوٹھالین بہت ذائقے کا ہوگا کہ قابل بیان نہین۔

قسم۔ حلوہ ادرک کا۔ ادرک بے ریشہ ایک سیر۔ گھی آدہ سیر۔ میدہ آدہ پاؤ۔ سجی گلابی وسہاگہ بقدر حاجت۔ شکر ڈیڑہ سیر۔ کیوڑہ ایک چھٹانک۔ زعفران پانچ ماشے۔ کشمش آدہ پاؤ پہلے ادرک کو پانی مین سہاگہ وسجی ڈالکر گلائین پھر باریک پیس کے میدہ ملاکر رکھدین اور شیرہ اگر لوز بنانا ہو تو تاربند ورنہ معمولی تیار کرین اور زعفران کیوڑے سے حل کرکے ملادین بعد اسکے کشمش گھی مین بریان کرکے بعدی ادرک کی گھی مین بھونین اور شیرہ شکر کا دیکھ پکادین پھر کشمش اوسمین ڈالکر اوتار لین اگر لوز بنانا منظور ہو سینی مین نکالکر پھیلا دین اور نشان لوزات کے بنادین بعد خوب سرد ہونے کے لوزین نکال لین ورنہ اسیطرح نکال لین

قسم۔ حلوۂ بادام کا۔ مغز بادام پاؤ بھر۔ شکر سفید سوا پاؤ۔ اگر لوز منظور ہو تو شکر پون پاؤ شہد خالص پون پاؤ۔ کیوڑہ آدہی چھٹانک۔ گھی سوا پاؤ۔ میدا ایک تولہ۔ بادام کو چھیلکر خوب باریک پیس لین بعد اسکے گھی مین مع میدہ بریان کرین اگر لوز منظور ہو شہد و شکر کا شیرہ تاربند ورنہ صرف شکر کا شیرہ قدرے چست بناکر ڈالدین اور کفچے سے لت کرتے جاوین جب خوب گاڑہا ہوجاوے کیوڑہ دیکر اوتار لین اگر قوام لوز کا ہو بعد سرد ہوجانے کے لوزین کاٹین ورنہ اسی طرح نکال لین۔ اسی طرح سب میوون کا حلوہ بنایا جاتا ہی مگر سوائے کشمش و نقے اور اسی قسم کے میوے کے کہ اسکی ترکیب جداگانہ ہی ان پستے کا حلوہ بھی مثل حلوۂ مغز بادام کے بنایا جاتا ہی اور نہایت خوشرنگ و باذائقہ ہوتا ہی۔

(نوٹ) لوز بنانے کیواسطے ضرور ہی کہ پہلے سینی مین تھوڑے گھی لگا کر حلوہ ڈالکے پھیلائین کہ لوز آسانی سے چھوٹے۔

قسم۔ میوہ کشمش کا۔ کشمش ڈیڑہ پاؤ۔ گھی آدہ پاؤ۔ شکر سفید سوا پاؤ۔ کیوڑہ ایک چھٹانک۔ کشمش کو صاف کرکے گھی مین بریان کرین اور بعد قدرے بریان ہوجانے کے اوسکو کفگیر سے گھوٹین یہانتک کہ بالکل سرمہ سا ہوجاوے پھر تار بند شکر کا شیرہ دیکر پکا دین اور کیوڑہ دیکر اوتار لین نہایت لذیذ ہوگا۔

قسم۔ حلوہ دودہ کا۔ دودہ دو سیر۔ تہ ایشکر سفید تین پاؤ۔ کیوڑہ ایک چھٹانک۔ سادل دودہ کو چولھے پر رکھ کر کھپا دین مگر برابر چلاتے جاوین کہ بالائی نہ پڑنے جب وہ مثل کھوئے کے ہوجاوے اوسمین گھی ڈالکر بریان کرین پھر شیرہ خوب چست تار بند کرکے تھوڑا تھوڑا ڈالتے جاوین جب تمام شیرہ جذب ہوجاوے قدرے ٹہر کر اوسمین کیوڑہ ڈالکر اوتار لین کمال خوش ذائقہ ہوگا۔

قسم۔ حلوہ کدو کا۔ کدو پختہ زرد رنگ ایک سیر۔ گھی آدہ سیر۔ شکر عمدہ ڈیڑہ پاؤ۔ گلاب۔ کیوڑہ ایک چھٹانک۔ زعفران پانچ ماشے۔ پہلے کدو کو چھیل کر صاف کرین بعد اسکے قدرے پانی پتیلی مین ڈالکر اوسپہ کھپاچ رکھکر کدو کی قاشین رکھین اور منہ اوسکا آٹے سے بند کرکے چولھے پر رکھین کہ اوسکی خوشبو نہ نکلے جب گل جاوے اور پانی سوکھ جاوے نکال کے ملکر چھان لین بعد اسکے گھی مین ڈالکر بریان کرین جب خوشبو آنے لگے شکر کا تار بند شیرہ کرکے اوسمین زعفران حل کرکے ملا دین اور کدو مین ڈالکر پکا دین یہانتک کہ خوب گاڑھا ہوجاوے اور لوز بنانے کیواسطے نصف شہد و نصف شکر ڈالنا چاہیے نہایت درجہ خوش ذائقہ ہوتا ہے۔ اسی طرح سبز کدو و لوکی وغیرہ کا بھی حلوہ بنایا جاتا ہے اگر چاہین میوہ وغیرہ بھی ڈالدین مگر بریان کرکے سبز کدو مین زعفران نہ ڈالین۔

قسم۔ حلوہ چاول کا۔ میدہ چاول کا ایک سیر۔ گھی آدہ سیر۔ شکر عمدہ سفید سوا سیر۔ کیوڑہ ایک چھٹانک۔ زعفران پانچ ماشے۔ چرونجی و کشمش ہر ایک آدہ پاؤ۔ میدہ چاول کا گھی مین بھونکر شکر کے تھوڑے شیرے مین زعفران کیوڑے سے حل کرکے ملا دین جب خوب بادامی رنگ میدہ چاول کا بریان ہوکر تیار ہوجائے اوسوقت باقی شیرہ ڈالکر پکا دین پھر

کشمش وچرونجی بریان کرکے ڈالین نہایت عمدہ اور خوش ذائقہ ہوگا۔

قسم۔ حلوہ بغیر گھی کا۔ چاول ایک سیر۔ شکر چینی سوا سیر۔ تخم ریحان یا بالنگو دو تولے کیوڑہ آدہی چھٹانک۔ زعفران دو ماشے۔ چاولون کو بھگو کر پیس ڈالین بعد اسکے نصف چاول کے میدے کو مثل پن بہتے کے پانی مین پکادین اور نصف سدہ خام اسمین ملا کر تخم ریحان ڈالدین اور شیرہ شکر کا چست دیکر پکادین جب گاڑہا ہوجاوے زعفران پیسکر کیوڑے مین دین اور خوب گاڑہا کرکے اوتارلین نہایت عمدہ ہوگا۔

قسم۔ حلوہ نکتیون کا چار رنگ۔ میدہ عمدہ آدہ سیر۔ خمیر ایک تولہ۔ شکر آدہ پاؤ۔ گھی ایک سیر۔ زعفران دو تولے۔ شنگرف یا شہاب ایک تولہ۔ شہد ڈیڑہ پاؤ۔ کیوڑہ وگلاب ایک چھٹانک۔ پستہ آدہ پاؤ۔ ڈلی جلی ہوئی ایک تولہ۔ مشک چار رتی۔ پہلے میدے کا خمیر مثل جلیبی کے بنادین بعد اسکے اسکے چار حصہ کرین ایک حصہ کو پستہ ان وڈلی جلی ہوئی سے سبز کرین دوسرے کو تنہا زعفران سے زرد تیسرے کو شہاب یا شنگرف سے سرخ چوتھے کو اپنی حالت پر باقی رہنے دین پھر گھی کڑہائی مین ڈالکر ہر ایک کی جدا جدا بذریعۂ جھرنے کے نکتیان حسب دستور بریان کرکے شیرہ شکر وشہد کا خوب چست تیار کرکے وہ نکتیان اوسمین ڈال کے پکائین پھر گلاب وکیوڑے مین مشک حل کرکے داخل کرین جب قوام چستی پر آوے ایک سینی مین نکالین جب قدرے سرد ہو لوزات کاٹ کاتیان بناکر رکھدین جب بالکل سرد ہوجاوے لعوذین نکال لین۔

قسم۔ حلوہ مسقطی۔ گیہون ایک سیر۔ گھی ڈیڑہ پاؤ۔ شکر سفید ایک سیر۔ پستہ وبادام وکیوڑہ ہر ایک ایک چھٹانک۔ پہلے گیہون کو بھگودین بعد تین دن کے اوسکا پانی پھینکدین دوسرے پانی سے دہو ڈالین پھر تیسرے پانی مین خوب اوسے ملین بعد اسکے کپڑے مین چھان کر رکھدین بعد چار پہر کے جب دہ نتھر جاوے پانی اوسکا پھینکر اوسکے نشاستے مین پھر پانی ڈالکر گھولدین اور چھان کر رکھدین پھر چار پہر کے بعد

اوسے پاکر شیرہ چست بنا کے اوسمین ڈالدین اور پکانا شروع کرین جب رطوبت شامل ہوجائے گھی ڈالین جب گھی بھی جذب ہوجائے اوسوقت پستہ و بادام باریک کترکر الانچی اور کیوڑہ دیکر اوتارلین نہایت زائقے کا ہوتا ہے۔

قسم۔ حلوہ موہن بھوگ۔ میدہ ایک سیر۔ شکر سفید سوا سیر۔ گھی ایک سیر۔ کشمش پستہ بادام۔ ہر ایک پاؤ بھر۔ مرچ سیاہ۔ دارچینی۔ ہر ایک ایک تولہ۔ زعفران دو ماشے کیوڑہ ایک چھٹانک۔ دودھ آدہ سیر۔ پہلے مرچ سیاہ و دارچینی و زعفران کیوڑے مین حل کرکے رکھ لین پھر بادام و پستہ باریک کترکر ہمراہ کشمش کے گھی مین بریان کرلین پھر شکر کا قوام تیار کرین بعد اسکے میدہ گھی مین بھونین جب خوشبو آنے لگے اور رنگ بادامی ہوجائے تھوڑا پانی ڈالکر ہلائین پھر شیرہ چست ملاکر پکائین بعد تھوڑی دیر کے دودھ ڈالدین جب خوب گاڑھا ہوجائے اشیائے خوشبو ڈالکر اوتارلین۔

قسم۔ حلوہ آم کا۔ میدہ ایک سیر۔ گھی آدہ سیر۔ آم کا رس دو سیر۔ شکر پاؤ بھر۔ کیوڑہ ایک چھٹانک۔ زعفران ماشہ بھر۔ مرچ سیاہ تین ماشے۔ پہلے میدے کو گھی مین بھونکر آم کا رس اور شکر ملاکر ڈالدین جب گاڑھا ہوجاوے اشیای خوشبو باہم پیسکر ملائین اور رخت کرکے اوتارلین

قسم۔ حلوہ گوشت کا۔ گوشت بکری یا مرغ ایک سیر۔ شکر سفید آدہ سیر۔ شہد خالص آدہ سیر گھی آدہ سیر۔ زعفران دو ماشے۔ کیوڑہ۔ گلاب۔ ایک چھٹانک۔ مغز بادام و پستہ ہر ایک آدہ پاؤ۔ پہلے گوشت کو خوب کوٹ کر باریک پیسین کہ مثل سرمے کے ہوجائے بعد اسکے شکر و شہد ڈالکر خوب پکائین اور گھوٹتے جائین جب گاڑھا ہوجائے گھی ڈالکر کفچے سے ہلائین بعد اسکے زعفران۔ کیوڑے۔ گلاب مین حل کرکے دین اور پستہ۔ بادام۔ موٹا موٹا کوٹکر ڈالدین ایسا لذیذ و خوش ذائقہ ہوگا کہ قابل بیان نہین۔

قسم۔ حلوہ انڈون کا مع میدہ۔ انڈے دس عدد۔ گھی ڈیڑہ پاؤ۔ میدہ پون پاؤ۔ شکر آدہ سیر۔ زعفران ایک تولہ۔ انڈون کو توڑکر صرف زردی یا سفیدی زردی دونون کو

مالیدہ کرین بعد اسکے زعفران پیسکر اوسمین ملائین پھر میدے کو گھی مین بھونین جب رنگ
بادامی آجاوے انڈے اوسمیں ڈالدین اور کفگیر سے برابر چلاتے جاوین بعد اسکے اوتار لین۔

قسم۔ حلوہ انڈون کا دوسری ترکیب سے۔ انڈے دس عدد۔ زعفران ایک ماشے۔
شکر آدہ سیر۔ گھی ڈیڑھ پاؤ۔ کیوڑہ ایک چھٹانک۔ انڈون کو توڑکر مع شکر اور گھی لت کرین پھر
ایک پتیلی مین ڈال کے برابر چلاتے جاوین مگر آنچ نرم رہے جب گاڑھا ہوجائے زعفران و
کیوڑہ حل کرکے دین اور اوتار لین یا نصف گھی ہمراہ ملاوین اور نصف ہمراہ زعفران
کے دیکر ملائین۔ اور صرف زردی کا بھی اسی طرح حلوہ تیار ہوتا ہے۔

قسم۔ حلوہ انڈون کا تیسری ترکیب سے۔ انڈے دس عدد۔ قند یا شکر سفید تین پاؤ
گھی آدہ سیر۔ کیوڑہ ایک چھٹانک۔ انڈون کو توڑکر ایک پیالے مین کسی چیز سے اسقدر لت
کرین کہ پیالہ کف سے بھرجاوے پھر قند یا شکر کا تار بند شیرہ کرکے اوسمین ڈالدین دیگچے
پر رکھکر نرم آنچ سے پکائین جب گاڑھا ہوکر قوام چست ہوجاوے گھی ڈالکر ملائین پہر
کیوڑہ دیکر اوتار لین بہت ذائقے کا ہوتا ہے۔ اور صرف زردی کا بھی اسیطرح بن سکتا ہے
اگر کچھ میوہ وغیرہ دینا منظور ہو تو وہ بھی بریان کرکے ملادین۔

قسم۔ حلوہ آم کا دوسری ترکیب سے۔ میٹھے آم کا رس تین سیر۔ قند یا شکر سفید ڈہائی سیر
گھی سوا سیر۔ زعفران تین ماشے۔ کیوڑہ ایک چھٹانک۔ پہلے آم کے رس کو خوب لٹھے
کپڑے مین چھان لین بعد اسکے شکر کا خوب چست قوام تار بند تیار کرین پھر اوس شیرے
مین زعفران کیوڑے مین حل کرکے ڈالکر رکھدین بعد اسکے کڑہائی مین ڈیڑھ پاؤ گھی
ڈالکر گرم کرین اور اوسمین وہ رس ڈالکر پکا دین اور کفچے سے برابر چلاتے جائین جب
گھی رس کے اوپر آنے لگے اوسوقت قوام شکر کا ڈالکر ملادین اور جلد جلد کفچے سے
ہلائین کہ لبستہ نہو جائے۔ پھر باقی گھی بھی اوسمین ڈالکر ملائین پھر اوتار کر ایک سینی مین
جمادین جب سخت ہوجاوے لوزین کاٹکر نکال لین نہایت خوش ذائقہ ہوگا کہ بیان سے

باریک اور مغز بادام و دیگر میوون کے ملانے کا اختیار ہے۔

قسم - حلوہ شکر قند کا - شکر قند سُرخ ایک سیر - دودہ ایک سیر - گھی آدہ سیر - شکر سفید ایک سیر کیوڑہ ایک چھٹانک - زعفران چار ماشے - بالائی پاؤ بھر - پہلے شیرہ شکر کا تیار کرین اور اوسمین زعفران و کیوڑہ ملا دین پھر شکر قند کو چھیلکر دودہ مین اوبال ڈالین اور وہ دودہ اوسمین کھپا دین بعد اسکے خوب گھونٹ ڈالین پھر بالائی اوسمین ملائین بعد اسکے گھی ڈالکر اوسکو نرم آنچ پر بھونین یہانتک کہ رنگ وسکا بادامی ہوجاے اوسوقت پہلے سے جو شیرہ تار بند تیار کر رکہا ہے اور زعفران وغیرہ ملائی گئی ہے اوس بریان شکر قند مین ڈالکر ملائین اور اوتار کر ایک سینی مین پھیلا دین جب قدرے ٹھنڈا ہوجائے لوزون کا نشان بنا دین بعد بالکل سرد ہوجانے کے لوزین نکال لین میوہ وغیرہ دینے کا اختیار ہے اگر لوزنہ بنانا منظور ہو تو قوام معمولی ہو اور زرد منظور نہو تو زعفران نہ ڈالین قدرے چھوٹی الائچی کیوڑے مین پیسکر ڈالین اگر اسمین قدرے میدہ گھی سے بریان کرکے ملا دین تو حلوے مین سوندا پن ہوجائے گا اور بستگی لوز کی بھی عمدہ طرح سے ہوجائیگی۔

قسم - حلوہ بالائی کا - بالائی ایک سیر - میدہ آدہ پاؤ - گھی آدہ سیر - شکر سفید سوا سیر - کیوڑہ ایک چھٹانک - پہلے شکر کا چست قوام بناکر کیوڑہ ڈالکے علیٰحدہ رکھدین پھر میدہ تمام گھی مین بھونکر رکھدین بعد اسکے بالائی کو ایک پتیلی مین ڈالکر نرم آنچ پر بھونتا شروع کرین مگر برابر کفچے سے چلاتے جائین کہ بالائی کا گھی نہ چھوٹے جب خوشبو آنے لگے وہ گھی کہ جسمین میدہ بھونا ہوا ملا ہے اس بالائی بریان مین ڈالکر ملا دین کہ سب ایکذات ہوجائے بعد اسکے شیرہ دیکر قدرے گرمی پر رہنے دین پھر سینی مین نکالکر بعد تھوڑا سرد ہونے کے نشانات لوزون کے بنا دین جب بالکل سرد ہوجائے لوزین نکال لین یہ سفید حلوہ ہوگا اگر زرد مطلوب ہو تو زعفران یا شنجرف وغیرہ کا استعمال کرین زعفران ہو تو پانچ ماشے اور سُرخ منظور ہو تو قدرے شنجرف یا شہاب ایک تولہ - اور اگر سبز منظور ہو تو حلبی ڈلی چھ ماشے

اور زعفران مین ماشے شیرے مین یا بعد تیاری ملادین

قسم ۲۶۲ – حلوہ آلو کا – آلو سرخ عمدہ بڑے بڑے ایک سیر – گھی ایک سیر – شکر سفید ڈیڑہ سیر اگر رنگین منظور ہو جب خواہش رنگ بقدر حاجت – کیوڑہ ایک چھٹانک – پہلے شکر کا قوام چست کرکے کیوڑہ ملائین اور علٰحدہ رکھدین بعد اسکے آلو کو پانی مین اوبال ڈالین جب گل جائین نکالکر بعد سرد ہونے کے چھیل ڈالین اور ایک لگن مین رکھکر ہتیلی سے خوب مسلین کہ مثل میدے کے ہو جاوے مگر سل پر نہ پیسین کہ خراب ہو جاویگا پھر اوسے گھی مین ڈالکر بریان کرین جب ہلکا بادامی رنگ آجاوے اوسمین شیرہ تیار جو رکھا ہے ملائین اگر لوز منظور ہو قوام تار بند رہنا چاہیے ورنہ معمولی۔

قسم ۲۶۳ – حلوہ نارنگی کا – میدا ایک سیر – شکر ایک سیر – عرق نارنگی عمدہ دو سیر – کیوڑہ ایک چھٹانک پہلے عرق نارنگی کو پکاکر بقدر قوام شکر کے کھپا دین پھر اوسمین شکر ڈالکر چست قوام بناکر کیوڑہ ڈالدین بعد اسکے حسب معمول میدے کو گھی مین بھونکر شیرۂ مذکور اوسمین ڈالکر قدرے انچ تیز کرین جب گاڑہا ہوکر قوام چست ہو جائے اوتار لین – اسیطرح بجائے نارنگی کے لیمون انار وغیرہ کا بھی حلوہ بن سکتا ہی مگر اسکا عرق بوجہ زیادہ ترش ہونے کے شکر کا نصف دین اگر کچھ میوہ وغیرہ دینا منظور ہو تو وہ بھی بریان کرکے ڈالین بہت خوش مزہ ہوگا۔

قسم ۲۶۴ – حلوہ سہورا – روا عمدہ ایک سیر – گھی دو سیر – شکر سفید ڈیڑہ سیر – زعفران چار ماشے کیوڑہ ایک چھٹانک – الایچی ایک تولہ – چھوارہ – کشمش – بادام – منقی – کھوپرہ – چرونجی – پستہ چلغوزہ – ہر ایک آدہ آدہ پاؤ – گوند ببول پاؤ بھر – مکھانے آدہ سیر – سونٹھ آدہی چھٹانک پہلے میوے کو سوائے منقے و کشمش کے جوکوب کرکے اچھی طرح گھی مین بریان کرکے رکھ لین پھر گوند و مکھانے کو علٰحدہ علٰحدہ بریان کرکے میوے مین ملادین پھر زعفران و سونٹھ و الایچی کیوڑے مین پیسکر شکر سفید کا شیرہ کرکے اوسمین ملادین بعد اسکے روا بقیہ گھی مین بھونین جب بادامی رنگ ہو جائے میوہ ڈالکر شیرہ ڈالدین اور خوب ملاکر قدرے توقف کرین

پھر اوتار کر بعد ٹھنڈا ہونے کے مصرف مین لاوین کیسا لذیذ ہوگا کہ قابل بیان نہین۔
قسم۔ حلوہ لوزدار یعنی قوام سوکھی شکر کا۔ روا ایک سیر۔ شکر سفید ڈیڑہ سیر۔ گھی آدہ سیر۔ دودہ بقدر حاجت۔ کیوڑہ ایک چھٹانک۔ پستہ کشمش۔ ہر ایک آدہی چھٹانک کشمش و پستہ بریان کرکے رکھہ لین بعد اسکے روے کو گھی مین بھونین جب رنگ مائل بسرخی ہو جاوے اوتار لین اور پستہ و کشمش ڈالکر ملا دین پھر سوکھی شکر ملا کر دودہ مین کیوڑہ دیکے اسقدر چھینٹے دین کر قابل بندہ جانے کے ہو جاوے پھر ایک سینی مین نکال کر لوزونکا نشان کر دین بعد سرد ہونے کے لوزین نکال لین بہت باذائقہ ہوگا۔
قسم۔ پنڈی۔ روا ایک سیر۔ گھی تین پاؤ۔ شکر سوا سیر۔ دودہ بقدر حاجت۔ چھوارہ۔ پستہ کشمش۔ بادام۔ چرونجی۔ کھوپرہ۔ چلغوزہ۔ منقی۔ ہر ایک ایک چھٹانک۔ گوند پاؤ بھر۔ مکھانے پاؤ بھر۔ کیوڑہ ایک چھٹانک۔ تمام میوون کو علاوہ کشمش و منقی کے باریک کاٹکر خوب بریان کر لین پھر گوند و مکھانے علیحدہ علیحدہ بریان کرکے میوے مین ملا دین بعد اسکے روے کو گھی مین بریان کرین جب رنگ بادامی ہو جائے میوہ گوند مکھانے ملے ہوئے ملا دین پھر چولھے سے اوتار کر شکر ملائین اور تھوڑا تھوڑا لگن مین نکالکر گرم دودہ سے کیوڑہ ملا کر چھینٹا دیکر بقدر خواہش پنڈیان بنا دین بہت لذیذ ہونگی۔

ترکیب سمنک بنانے کی۔ گیہون کو صاف کرکے پانی مین بھگو دین اور ایک ظرف مین پھیلا کر اوپر کپڑہ بھگو کر ڈہانک دین اور پانی روز چھڑکین کبھی سایہ مین کبھی دہوپ مین رکھدین جب وہ تین چار دن مین اکھوے نکال لاوے اور بقدر ڈیڑہ اونگل کے ہو جاوین تو اوسے دہوپ مین خشک کرین اور مع اکھوون کے پیسکر میدہ چھان لین۔ اسی میدے کو سمنک کہتے ہین مگر یہ معمولی ہے عمدہ سمنک یہ ہے کہ صرف اکھوے سبز لیکر اکھوے سوکھا دین اور مثل میدے کے پیس لین یہ نہایت اچھی سمنک ہوگی۔
قسم۔ حلوہ سوہن پپڑی۔ میدہ ایک سیر۔ شکر سوا سیر۔ چھوہارہ ایک عدد۔ اخروٹ۔ پستہ

چرونجی۔ چلغوزہ۔ ہر ایک ایک چھٹانک۔ گھی آدہ سیر۔ سمنک پون پاؤ۔ مشک ایک ماشہ
کیوڑہ ایک چھٹانک۔ پہلے میدے مین سمنک و شکر ڈالکر خوب ملائین کہ ایک ذات ہوجاوے
پھر چولھے پر رکھکر سوا پاؤ پانی ڈالکر تیز آنچ کرین لیکن کفچہ بہت چالاکی کے ساتھ ہلاتا
رہے بعد اسکے جب قوام پر آجاوے تھوڑا تھوڑا گھی ڈالکر کھپاتا جاوے یہانتک کہ
کل گھی کھپ جاوے مگر بعد گھی کے ڈالنے کے آنچ نرم کردین پھر امتحانا قدرے نکالکر ٹھنڈا
کرکے دیکھین اگر جم کر وہ فوری چوٹ دینے سے ٹوٹنے لگے تو اوتارکر مغزیات وخوشبو
جیسا اوسمین ملادین اور سینی مین ہوائی پستے کی چھڑک کے اوسپر جمادین اور فوراً نشان
لوزکا بنادین یا چھوٹے چھوٹے ظروف مین ہوائی چھڑک کے جمادین بہت لذیذ ہوگا
قسم حلوہ سوہن پپڑی دوسری ترکیب ہے۔ دودہ چھ سیر۔ سمنک پاؤ بھر۔ میدہ ایک سیر
کیوڑہ ایک چھٹانک۔ شکر سفید ڈہائی سیر۔ گھی آدہ سیر۔ پستہ۔ بادام۔ ہر ایک ایک چھٹانک۔
پہلے پستے و بادام کو کاٹکر رکھ لین بعد اسکے سمنک کو کڑاہی مین ڈالکر آدہ سیر دودہ ڈالین اور
خوب کفچے سے ملادین جب بالکل ملجائے تو میدہ ہمراہ ایک سیر دودہ کے ملائین اور سب کو ایکذات
کردین اسی طرح ٹھہر ٹھہر کر سیر سیر بھر دودہ ڈالکر کھپادین مگر کفچہ برابر چلاتے جائین پھر آنچ
قدرے تیز کردین جب مثل کھوئے ہوجائے آنچ نرم کرکے شکر ملائین اور خوب کفچے سے ایکذات
کردین بعد اسکے تھوڑا تھوڑا گھی دیتے جاوین اور چالاکی سے گھوٹتے جائین جب خوشبو
آجاوے نصف بادام پستہ اوپر دین اور نصف کی ہوائی کاٹکر رکابی پر بچھاکر حلوہ پپڑی
اوسپر نکالین جب ٹھنڈا ہوجائے ٹکیان رکابی سے نکال لین کمال ذائقے کا ہوگا۔
قسم حلوہ سوہن نسخہ میرزا اسکندر شکوہ۔ سمنک آدہ سیر۔ میدہ ایک سیر۔ دودہ بارہ سیر۔
شکر سفید تین سیر۔ مغز بادام آدہ سیر۔ زعفران چھ ماشے۔ گھی آدہ سیر۔ پہلے سمنک کو پانی مین
گھولکر صاف کرین پھر میدہ ملاکر پکائین جب گاڑہا ہوجائے دودہ ڈالدین اور برابر آنچ کرکے
کفچے سے چلاتے جائین جبکہ دودہ اوسمین ملکر کھوئے ہوجائے شکر ڈالکر ملائین اور گھی تھوڑا

تھوڑا دینا شروع کرین جب قوام اوسکا ٹھیک آجاوے مغز بادام و زعفران پیسکر لا دین اور اوتار کر سینی مین جمائین بہت خوش مزہ ہوگا۔

قسم ۔ حلوا سوہن دوسری ترکیب سے مجوزہ شاہزادۂ موصوف۔ میدہ ایک سیر شکر سفید چار سیر۔ گھی پانچ سیر۔ سمنک آدہ سیر۔ پہلے سمنک کو پانی مین ڈالکر دو تین جوش دیکر شیرہ شکر کا ملا کر ایک شب رکھہ چھوڑین صبح کو قدرے گھی سے میدہ بھونکر داخل کرین اور سب کو چولھے پر رکھہ کے آنچ دین جب قوام اوسکا درست ہوجاوے قدرے قدرے گھی کر کھپاتے جائین بعد تیاری ایک سینی مین قدرے نکالکر دیکھیں اگر جم کر ٹوٹنے لگے اوتار لین ورنہ قدرے توقف کرین پھر اوتار کر سینی مین جمادین اور لوزین بناکر رکھہ لین نہایت عمدہ ہوگا۔

قسم ۔ حلوہ سوہن پپڑی سالار جنگی۔ سمنک آدہ پاو۔ میدہ آدہ سیر۔ دودہ پانچ سیر۔ بالائی دو سیر۔ قند سفید ڈیڑہ سیر۔ گھی آدہ سیر۔ مغز بادام آدہ سیر۔ زعفران ایک تولہ۔ پہلے میدے اور سمنک کو ملا کر پکا دین جب گاڑہا ہوجاوے دودہ ڈالدین اور برابر آنچ کرتے رہین جب دودہ اوسمین جذب ہوجائے شکر دیکر ملا دین پھر بالائی و مغز بادام و زعفران دیکر ملا دین پھر گھی تھوڑا تھوڑا کرکے دین جسوقت قوام پپڑی کا ٹھیک ہوجاوے اوتار لین بہت خوش ذائقہ ہوگی

قسم ۔ حلوہ سوہن پپڑی دوسری ترکیب سے۔ سمنک پاؤ بھر۔ دودہ دس سیر۔ میدہ ایک سیر۔ قند دو سیر۔ گھی سوا دو سیر۔ زعفران چہ ماشے۔ کیوڑہ ایک چھٹانک۔ پہلے میدہ و سمنک کو دودہ مین گھولکر چڑہا دین جب وہ خوب گاڑہا ہوجاوے شکر سفید ڈالکر ملا دین تھوڑی دیر کے بعد تھوڑا تھوڑا گھی کرکے دین جب تیار ہوجاوے زعفران کیوڑے مین حل کرکے دین اور اوتار کر فوراً جمادین نہایت ذائقے کی ہوگی۔

نوٹ پپڑی میں یا اور حلوہ سوہن مین جسوقت سے کڑہاؤ چڑھائیں کچھہ برابر چلاتے جائین ورنہ داغ لگ جائیگا

فصل دوسری اقسام مٹھائی کے بیان مین

قسم ۔ برفی ۔ اسمین کھویہ درکار ہوتا ہے اور کھویہ دودہ کا اسطرح بنایا جاتا ہے کہ دودہ کو کڑہائی

مین ڈالکر جوش کرین جب گاڑھا ہونے کے قریب ہو اوسوقت سے پھرانا شروع کرین بلکہ اگر پہلے ہی سے بعد گرم ہونے کے دودھ کو پھراوین تو بہتر ہے اس لیے کہ نیچے داغ نہ لگے یہانتک کہ وہ ایسا ہوجائے کہ کھویہ ٹھنڈا ہونے سے بن جائے اوسوقت اوتار لین مگر پھر بھی چلاتے رہین کہ گھی نہ چھوڑدے یہ کھویہ کی ترکیب بیان ہوئی اب یہی تیار شدہ کھویہ ایک سیر - شکر یا قند سفید ایک سیر - گلاب ایک چھٹانک - گھی پاؤ بھر - پہلے کھوئے کو گھی مین اسطرح بھونین کہ اثر رطوبت کا اوسمین باقی نہ رہے اور دانے دار ہوجائے مگر اسقدر خیال رکھنا ضرور ہے کہ نرم آنچ رہے اور داغ نہ لگے جسقدر رنگ کھوئے کا سفید رہے اوسیقدر عمدگی ہے - پھر شکر یا قند کا قوام کرکے کھویہ مین ڈالدین اور خوب ملاکر گلاب دین اور ایک تھال مین نکالکر پھیلادین پھر ورق وغیرہ لگادین جب ٹھنڈی ہوجاوے لوزین بقدر خواہش کاٹلین اگر رنگین منظور ہو شیرے مین جو رنگ چاہین دیکر ڈالین اگر زیادہ عمدہ منظور ہو بادام و پستہ و بالائی ہمراہ کھویہ کے ملائین اور اسکو بادام کی برفی یا پستے کی برفی کہتے ہین اور اگر بجائے کھویہ کے بالائی ڈالین تو اور بھی عمدہ برفی ہوگی -

قسم ۲ - پیڑا - کھویہ ایک سیر - پستہ ایک چھٹانک - شکر سفید یا قند ایک سیر - کیوڑہ یا گلاب ایک چھٹانک - کھویہ کو آگ پر کڑھائی مین رکھکر شکر یا قند سفید ڈالکر ملاوین یہانتک کہ ایکذات ہوکر بستہ ہوجائے اوسوقت کیوڑہ ملاکر اوتار لین اور پیڑے بنالین پھر پستے کی باریک ہوائی کاٹ کے ہر چہار طرف لگادین - مگر بوقت پکانے کے احتیاط ضرور ہے کہ داغ اور رنگت آنے نہ پائے

قسم ۳ - بالائی کے پیڑے - بالائی ایک سیر - کیوڑہ ایک چھٹانک - اگر رنگین منظور ہون زعفران تین ماشے - شکر سفید دانے دار یا مصری ایک سیر - پستہ دو تولے - بالائی کو دیگچی مین ڈالکر نرم آنچ پر بھونین مگر ہاتھ برابر چلاجاوے کہ نہ گھی چھوڑے نہ داغ لگے جب خوب گاڑھی ہوجائے اور سرد ہونے سے بستہ ہوجاویگی کیوڑہ دیکر اوتار لین - درصورت رنگین کے زعفران ہمراہ کیوڑے کے پیسکر دین یا جو رنگ منظور ہو - اور مصری باریک کوٹکر یا شکر دانہ دار ملاکر پیڑے بناوین

اور پستے کی ہوائی باریک کترکر ہر چہار طرف لگا دین نہایت خوش مزہ ہونگے۔

قسم۔ برفی ناریل کی۔ ناریل کی گری ایک سیر کھویا آدہ سیر شکر سفید ڈیڑہ سیر گلاب ایک چھٹانک گھی پاؤبھر۔ ناریل کی گری کو خوب شفافی کے ساتھہ نہایت باریک پیسیں پھر ہمراہ کھویہ کے ملاکر موافق ترکیب مذکورۂ بالا برفی بنادین نہایت آبدار ہوگی اسیطرح جس چیز کی برفی بنانا منظور ہو پیسکر اوسکا نصف یا چہارم کھویہ ملاکر برفی بنائین اور اسیطرح ہر چیز کے پیڑے بھی بنائے جاتے ہین۔

قسم۔ جلیبی۔ میدہ عمدہ لیکر اوسمین خمیر ملادین مثلاً ایک سیر میدہ ہو تو آدہ پاؤ خمیر لیکے گرم پانی سے گھولکر میدے مین ملائین اور خوب لت کرین پھر گھی و روغن کنجد و روغن بادام ہر ایک آدہی چھٹانک ملاکر مثل شہد کے گاڑہا کرین پھر قدرے توقف کرین کہ خمیر اوٹھہ آوے بعد اسکے قوام شکر سفید کا چست تیار کرین اور گھی کڑہائی مین چڑہاکر گرم کرین پھر ایک مٹی کی کٹھیا مین برابر چنے کے چہید کرکے اونگلی سے بند کیے رہین اور اوس سید کے خمیر اٹھے ہوئے کو اوسمین بھرکر کڑہائی پر لیجائین جسقدر بڑی بنانا منظور ہو اونگلی ہٹاکر ہاتھہ کو گردش دین دو تین پھیرے گھماکر سوراخ بند کرلین پھر اسی طرح دوسری جگہہ جلیبی بنادین اسیطرح جب کڑہائی بھر جاوے اوسوقت کٹھیا ہٹالین اور جلیبیون کو اولٹ دین جب سرخی دونون طرف آجائے نکالکر شیرے مین ڈبوئین جب شیرہ پی چکیں نکالکر علیحدہ رکھتے جائین مگر اسکے واسطے کڑہائی مثل ماہی توے کے درکار ہے۔

قسم۔ امرتی۔ دہوئی ماش کی دال کو خوب باریک پیسے یا بجائے دہوئی ماش کی دال کے مونگ کی دال لین بعد اسکے فی سیر پاؤبھر دہی دیکر اسقدر لت کرین کہ میٹے اور چھٹنے لگین اور پتلا مثل شہد کے کرکے موافق قاعدۂ جلیبی کے شیرہ تیار کرکے اسے بھی کٹھیا یا کپڑے مین چہید کرکے بھرین پھر اوسی طرح کی کڑہائی مین گھی ڈالکر گرم کرین اور پہلے دو گول دائرے بناکر اوس دائرے پر چھوٹے چھوٹے حلقے گول بنادین جب کڑہائی بھر جاوے اور ایک طرف

ہک جاوے دوسری طرف اولٹ دین جسوقت رنگ بادامی ہوجاوے نکالکر شیرے مین
ڈالدین جب خوب شیرہ جذب کرلے نکالکر علیحدہ رکھتے جاوین۔

قسم۔ بالوشاہی کلان عمدہ۔ میدہ ایک سیر گھی بقدر حاجت نہ پہلے میدے کو پاؤ بھر گھی دیکر خوب ملین پھر تھوڑا گرم پانی دیکر خوب مسلین بعد اسکے آدہ پاؤ گھی پھر دیکر اوسمین ملائین بعد اسکے ایک چھٹانک کیوڑہ اور حسب ضرورت پانی دیکر سخت گوندہین اور بقدر خواہش پیڑے اوسکے بناکر موٹی ٹکیان گول بناکر رکھین اور قدرے دہی مین تھوڑا گھی ملاکر ہر دو جانب مل دین بعد اسکے کڑہائی مین گھی ڈالکر گرم کرین اور نرم آنچ پر بریان کرین جب تک بادامی ہوجاوے شکر کا شیرہ جو پہلے سے تاربند تیار رکھا ہو اور قدرے کیوڑہ اوسمین ملا ہو بالوشاہیان اوتار کر اوسمین ڈالتے جائین جب وہ شیرہ اوسپر اچھی طرح چڑہجاوے اور خشکی پر آوے علیحدہ نکالکر رکھدین یہی وزن خستہ خرمے کا ہے۔ اگر دودہ سے بجاے پانی کے میدہ گوندہا جاوے زیادہ عمدہ ہوگا۔

قسم۔ شکرپارہ۔ میدہ سیر بھر۔ بالائی پاؤ بھر۔ بادام کی گری آدہ پاؤ۔ کیوڑہ ایک چھٹانک دودہ بقدر حاجت۔ پہلے میدے مین بادام پیسکر ملائین جب خوب مل جاوے بالائی ڈالکر خوب مسلین بعد اسکے دودہ سے سخت گوندہکر ایک روٹی موٹی بنادین اور برابر ایک ایک اونگل کے فاصلے پر چھری سے کاٹ دین پھر دوسری طرف سے اسیطرح شروع کرین کہ چھوٹے ٹکڑے ہوجائین بعد اسکے شیرہ سفید شکر کا خوب چست تاربند تیار کرکے اوسمین کیوڑہ ملادین اور شکرپارے گھی مین بریان کرکے اوسپر شیرہ مثل بالوشاہی کے چڑہادین جب خوب چڑہجاوے نکالکر علیحدہ رکھہ لین۔ اسیطرح اور اسی وزن سے خرمے بھی بنتے ہین۔

قسم۔ بادام یا پستے کے شکرپارے۔ میدہ ایک سیر۔ بادام کی گری ایک سیر۔ گھی بقدر حاجت۔ بالائی پاؤ بھر۔ دودہ ایک سیر۔ کیوڑہ ایک چھٹانک۔ دودہ کو ٹپکا کر بادام اوسی سے پیسین مگر خوب باریک ہوجائین احتیاطاً چھان لین اور کیوڑہ ملادین بعد اسکے میدے کو

آدہ پاؤ گھی دیکر خوب مسلین پھر بالائی ملاکر اوس دودہ سے جسمین بادام ملا ہوا ہی گوندہین اور موٹی روٹی بناکر شکرپارے کا نکر شل مذکورۂ بالا گھی مین بریان کرین اور شیرہ تار بتد تیار رہے پھر شکرپارے اوسمین ڈالکر غلاف شیرے کا چڑہائین نہایت خوش ذائقہ ہونگے۔ یا بادام پیس کے شیرے مین ملاکر شکرپارے بریان کرکے اوسپر چڑہائین۔

قسم۔ لڈو موتی چور کے۔ دال چنے کی ایک سیر۔ دہی چکہ پاؤ بھر۔ دال کو پانی مین بھگو دین اور باریک مثل میدے کے سِل پر پیس لین پھر کپڑے مین رکھکر چھان لین بعد اسکے ایک چھٹانک گھی ملاکر ایک پہر کامل لت کرین پھر دہی ملاکر خوب سب کو ایک ذات کردین مگر مثل شہد کے پتلا رہے قدرے توقف کرین پھر آدہ پاؤ کشمش اور آدہ پاؤ چرونجی گھی مین بریان کرلین بعد اسکے کڑہائی مین گھی ڈالکر گرم کرین اور جھرنے سے بیسن کو کڑہائی مین ٹپکاوین پہلے سے شیرہ تیار رہے نکتیان اوتار کر اوسمین ڈالتے جائین جب شیرہ پی چکین نکال لین بعد اسکے آدہ سیر باریک قند یا دانے دار شکر یا مصری لیکر ملا دین اور کشمش و چرونجی ڈالکر دودہ کا چھینٹا دیکر جتنے بڑے لڈو بنانا منظور ہو بنا دین نہایت ذائقہ دار ہونگے۔

قسم۔ لڈو موتی چور کے چہار رنگی۔ بیسن چنے کا ایک سیر۔ دہی چکہ پاؤ بھر۔ گھی ایک چھٹانک سب کو باہم ملاکر خوب لت کرین اور بقدر حاجت دودہ ملا دین کہ مثل شہد کے پتلا ہوجاوے بعد اسکے چار حصے اس بیسن کی پیٹھی کے کرین ایک حصہ زعفران خالص سے زرد دوسرا زعفران اور جلی ہوئی ڈلی سے سبز تیسرا شنجرف یا شہاب سے سرخ۔ چوتھا حصہ آب لال جامن یا فالسے سے فالسائی رنگ دین بعد اسکے ان سب کو موافق ترکیب مذکورۂ بالا علحدہ علحدہ بریان کرکے الگ الگ شیرے مین ڈالین جب چارون رنگ کی نکتیان شیرہ پی چکین سب کو اکیجا کرکے مثل ترکیب مذکور کشمش و چرونجی و مصری ملاکر دودہ کا چھینٹا دیکے لڈو تیار کرین نہایت خوشرنگ اور لذیذ ہونگے۔

قسم۔ ریوڑی۔ شکر سفید کو لیکر قدرے پانی ڈالین اور کڑہائی مین ڈالکر قوام کرین

برابر دیکھتے جامین جب تار اوسکا بند ہنے لگے اور ایسا ... ہوکر بوٹ لگے ایک سینی مین گھی لگاکر نکال لین جب ہاتھ گرمی برداشت کرنے لگے اوسوقت اوسے لیکر ایک کپل موٹی سی کسی دہتی مین جو استادہ ہو گاڑکر اوسمین لپیٹ لپیٹ کے کھینچتے رہین جب سخت ہونے لگے موافق خواہش تیان بناکر ریوڑیان چھری سے کاٹکر سفید تل برابر ہر دو جانب لگا دین مگر بروقت قوام کرنے کے گلاب خالص واسطے خوشبو کے ضرور ڈالین نہایت عمدہ ہوگی۔

قسم۔ گلاب جامن۔ کھویہ ایک سیر۔ میدہ ڈیڑھ پاؤ۔ گلاب آدہ پاؤ۔ پہلے کھوے مین میدہ ڈالکر خوب کسلین بعد اسکے ایک چھٹانک گھی مع گلاب ڈالکر ملائین اور سخت گوندہکر اوسکے چھوٹے چھوٹے پیڑے لیکر چھوارے کی طرح بناکر شیرہ تاربند شکر سفید کا تیار کرین اور گھی مین بریان کرکے اوسپر شیرہ گلاب آمیز مثل بالوشاہی کے چڑہادین نہایت خوش مزہ ہونگی۔

قسم۔ نقل۔ شکر سفید کا چست شیرہ ایسا تیار کرین کہ گرتے گرتے جم جاوے بعد اسکے اوسمین کیوڑہ ملاکر بھونے خستہ چنے مسلم لیکر کٹھاؤ مین ڈالدین اور کڑہاؤ کو جنبش دینا شروع کرین پھر اوپر سے ایک چمچے مین شیرہ لیکر اون چنون پر ڈالنا شروع کرین بوجہ حرکت کڑہاؤ کے وہ شیرہ علحدہ علحدہ سب پر چڑہجاوے گا اور گول ہوتے جاوینگے اسیطرح الائچی دانہ بھی الائچی کے دانے یا خستہ بھونے چنے کے بنائے جاتے ہین۔

قسم۔ نقل بادام۔ بادامون کو پانی گرم مین ڈالدین اور فوری نکال لین اسکے چھلکے نرم ہوجاوینگے اوسکو دور کرکے تری اوسکی سوکھادین پھر تھوڑے روے یا میدے کے ہمراہ پتیلی مین ڈالکر بھونین جب رنگ بادامون کا بادامی مائل بسرخی ہوجاوے اوسوقت میدے سے نکالکر پونچھ ڈالین اور شیرہ تاربند چست بناکر مثل بالوشاہی وغیرہ کے اوسپر چڑہادین اور اسیطرح ہر ایک میوے کا مثل پستہ و چلغوزہ وغیرہ کے نقل بنتا ہے۔

قسم۔ نقل بادام نمکین۔ جب بادامون کے چھلکے دور کرکے اوسکو سوکھا چکین اوسوقت میدے کے ہمراہ ڈالکر بھونین جب سرخی آجاوے اوتار لین اور بادام نکالکر کپڑے سے پونچھ ڈالین

بعد اسکے ایک پتیلی مین موافق ذائقے کے نمک و مرچ پسا ہوا ڈالکر بادام کو ڈالدین اور پانی کا چھینٹا یا دودھ کا دیکر نرم آنچ پر بھونین نہایت ذائقے کے ہونگے اسیطرح پستہ و چلغوزہ وغیرہ کا بھی نقل بن سکتا ہی اور نہایت ذائقے کا ہوتا ہی اور واسطے خوشبو کے بروقت چھینٹا دینے کے پانی یا دودھ کے عوض گلاب یا کیوڑے کا چھینٹا دین نہایت خوشبودار ہوگا اور اگر قدرے عرق لیمون بھی ہمراہ خوشبو کے دین بہت بامزہ ہوگا۔

قسم۔ مٹھائی پیٹھہ۔ پیٹھہ کو چھیلکر صاف کرین بعد اسکے کو بیچ کر مثل مربے کے چونے کے پانی مین بھگو کر قدرے پھٹکری ڈالکے اوبالین پھر اوسکا پانی خشک کرکے دو تین شیرے کے پرورد کرکے بدلین بعد اسکے شیرہ نہایت چست مثل نقل بادام وغیرہ کے تیار کرکے زعفران و کیوڑہ ملاکر اوسکی ڈلیان پر چڑہا دین۔ اسی طرح ہر ایک چیز کی مثل شلغم و چقندر و گاجر کدو وغیرہ کے مٹھائی بنائی جاتی ہی اور نہایت ذائقے کی ہوتی ہی۔

قسم۔ لچھے پیٹھہ کے۔ پیٹھہ کو چھیلکر اوسکے لچھے کاٹین اور چونے کے پانی مین بھگو کر پھٹکری کے پانی مین اوبال ڈالین پھر پانی اوسکا خشک کرکے تھوڑے شیرے مین دو تین مرتبہ پرورد کرکے موافق مذکورۂ بالا اوسپر شیرینی چڑہا دین اسی طرح ہر ایک چیز کے لچھے پر مثل لوکی و شکر قند و خربزہ خام وغیرہ کے شیرینی چڑہائی جاتی ہی۔

قسم۔ لڈو مونگ کے۔ دال مونگ کی ایک سیر۔ زعفران دو ماشے۔ کیوڑہ ایک ماشہ۔ الائچی دو ماشے۔ شکر عمدہ ایک سیر۔ دودھ بقدر حاجت۔ دال مونگ کی بھگو کر دہو ڈالین پھر اوسے سوکھا کر بھاڑے سے بھنوا کر بار یک میدہ پسوائین پھر اوسے پاؤ بھر گھی مین بھونکر اوتارلین بعد قدرے سرد ہونے کے شکر ملائین اور زعفران و الائچی کیوڑے مین پیسکر ڈالین یا دودھ مین زعفران و الائچی کیوڑے سے پیسکر ملادین اور دودھ چھڑک کر لڈو بنادین اور چاہین کشمش و چرونجی بھی بریان کرکے ڈالین یا اسیطرح بنادین نہایت ذائقے کے ہونگے۔

قسم۔ لڈو تل کے۔ تل سفید عمدہ دہوئے ہوئے ایک سیر۔ شکر سفید ڈیڑہ سیر۔ مرچ سیاہ ماشے

پہلے تل کو خالی کڑھائی مین ڈالکر بھون ڈالین بعد اسکے شکر کا شیرہ نہایت چست تیار کرین
پھر تل اوسمین ڈالکر ملادین اور اوتار کر مرچ سیاہ پیسکر ملادین جب ہاتھ گرمی سہ سکین
حسب خواہش لڈو بنادین نہایت ذائقے کے ہوتے ہین - اسی طرح چنے خستہ بھنے ہوئے
اور مرمرے و گیہون وغیرہ کے لڈو یا ٹکیان بنائی جاتی ہین صرف اسی قدر فرق ہے کہ
تل گھر مین بھونے جاتے ہین اور یہ چیزین بھاڑے کی بھونی ہوئی ہوتی ہین لیکن یہ
صرف شیرہ گڑ یا شکر کا چست تیار کرکے مثل الائچی دانہ و نقل کے کڑھائی مین ڈالکر جنبش دیتے
جائین اور شیرہ ڈالتے جائین کہ الگ الگ اونپر شیرہ چڑھے ہے نہایت خوش ذائقہ ہوتی ہین
اکثر مجالس وغیرہ مین صرف کے واسطے چاہیے ہوتی ہین -

قسم ۱۱ - خربزہ کے بیج بگھے ہوئے - مغز تخم خربزہ ایک سیر - شکر سفید آدہ سیر - کیوڑہ ایک چھٹانک
دانہ الائچی ایک ماشہ - کیوڑے مین دانے الائچی کے پیسکر رکھ لین بعد اسکے تخم خربزہ لیکر ایک
پتیلی مین ڈالین اور نیچے نرم آنچ کرین پھر اوسے بھونتے جاوین جب رنگ اوسکا بادامی ہو جاوے
خشک شکر ڈالکر ملائین اور کیوڑہ الائچی ملا ہوا ہمراہ قدرے پانی کے دین مگر اتنا کہ جسمین شکر
بھیگ کر بیجون پر لپٹ جائے نہایت خوش مزہ ہوتے ہین - اسی طرح جس جس چیز کے بیجون کے
مغز چاہین پاگ لین - اگر رنگین منظور ہون پانی و کیوڑے مین رنگ زعفران یا شہاب وغیرہ
کا ملا کر دین نہایت خوشرنگ و خوشبودار و باذائقہ ہونگے -

قسم ۱۲ - کھجلہ - میدہ ایک سیر - گھی دو سیر - کیوڑہ ایک چھٹانک - شکر سفید دو سیر - دودھ بقدر حاجت
کا قوام مثل قوام بالوشاہی کے تیار کرکے کیوڑہ اوسمین ملاکر رکھ لین بعد اسکے
ایک چھٹانک گھی دیکر دودھ سے گوندہین نہ سخت رہے نہ بہت پتلا ہو پھر ایک لانبے
پر گھی لگا کر اوسپر ایک پیڑہ جتنا منظور ہو لیکر اوس لانبے پٹڑے پر بیلن سے برابر
اور گھی اوسپر لگا کر تہ کر لین پھر بیلن سے اوسکو بڑھائین اور گھی لگا کر تہ کر لین
مگر ان تہین بنا دین بوجہ گھی کے درمیان مین ہونے کے یہ تہین مثل پراٹھے کے

علیحدہ علیحدہ رینیگی اور مکرر عمل کرنے کی وجہ سے باریک ہوتی جائین کی بعد اسکے اوسے
چوتہہ لپیٹ کر گھی مین بریان کرین اور مثل بالوشاہی کے وہ شیرہ جو تیار رکھا ہو اوسمین ڈبو کر
شیرہ اوسپر چڑہاوین ایسے نرم و پرت دار و خوش ذائقہ ہونگے کہ قابل بیان نہین۔

خاتمہ بیان مین چاو قہوہ و نسخہ ہاضم مقوی معدہ کے اسمین دو فصلین ہین

فصل پہلی بیان مین اقسام چاے کے اسمین سات قسمین ہین

چاے پکانے کا طریقہ۔ یو نتو چاے کے بہت سے اقسام ہین مگر اون سب کے تین طریقے پکانے کے ہین۔ پہلا طریقہ۔ جو چاے گرین ہوتی ہو اوسکے پکانے کا یہ طریقہ ہو کہ پہلے پانی جوش کرین جب گھولنے لگے اوسمین چاے ڈالین اور خوب پکاوین اسقدر کہ پتی ملنے سے بخوبی مل جاوے تپاو سکو اوتار کر قدرے ڈہانک کر رکھدین پھر پانی کا چھینٹا دیتے جاوین اور اوچھالتے جاوین مگر اوچھالنے مین ہاتھ بلند لیجاوین کہ چاے مین ہوا بھی لگے اور چوٹ پانی کی پانی پر پڑے کہ رنگ اوسکا خوشرنگ آوے۔ دوسرا طریقہ۔ اوس قسم کی چاے کا کہ جسکو آرنج پیکو کہتے ہین یہ ہو کہ پانی خوب جوش کرین اور ایک کیتلی مین تھوڑی چاے ڈالدین پھر اوسمین پانی گرم بھر کر منہ اوسکا بند کرکے اوسکو بہت ہلکی گرمی پر رکھدین یا کپڑہ کیتلی پر لپیٹ کر علیحدہ رکھدین تھوڑی دیر توقف کرکے اوسے چھانکر مصرف مین لاوین پھر اوسکے سفل مین گرم پانی دیکر مثل مذکورۂ بالا رکھدین بعد تھوڑی دیر کے اوسکا پانی چھان لین پھر تیسری مرتبہ اوسمین پانی دین تین مرتبے کے بعد اوسمین رنگ اور بو و ذائقہ نہین رہتا ہو۔ تیسرا طریقہ۔ ادنٰے درجہ کی چاے یا چورہ چاے پکانے کا یہ ہو کہ ہمراہ پانی کے ڈالکر جوش کرین جب پتی گل جاوے اوسکو خوب اوچھالین پھر چھانکر مصرف مین لاوین۔ لیکن جو ترکیبین لکھی گئین خلاف اسکے اگر گرین کو مثل آرنج پیکو کے یا ادنے درجے کی چاے کے یا آرنج پیکو کو مثل گرین معمولی چاے کے یا معمولی چاے مثل گرین

وآرنج ہیکو کے پکائی جائے تو بالکل خراب و بدمزہ و بدرنگ ہوگی۔
قسم۔ چائے مغلی۔ چائے مغلی سادی چائے کو کہتے ہین اسکا وزن یہ ہی۔ چائے ایکتولہ
پانی ایک سیر۔ شکر پاؤ بھر۔ لونگ۔ الائچی۔ دارچینی۔ ہرایک ایک ماشے۔ اگر زیادہ خوشبو
چاہین زعفران چار رتی شریک کردین۔ چائے کو مثل طریق مذکورۂ بالا جس قسم کی ہو وہ
اوسی طریقے سے پکا و چھانکر شکر ملاکے ایک جوش دین بعد اسکے اشیاے خوشبو ملاکر ڈہانک
دین اور قدرے توقف کرکے صرف کرین اگر بہت سخت یا شیرین معلوم ہو گرم پانی اضافہ کردین
قسم۔ چائے دودہ کی۔ چائے ایک تولہ۔ پانی ایک سیر۔ دودہ آدہ سیر۔ شکر آدہ سیر۔
لونگ۔ الائچی۔ دارچینی۔ ہرایک ایک ماشے۔ زعفران چار رتی۔ لونگ۔ الائچی۔ دارچینی
کو باریک سفوف کرلین اور زعفران کو پیس ڈالین بعد اسکے چائے موافق ہدایت مذکورۂ
بالا جوش دیکر چھان لین بعد اسکے دو طریقے دودہ کے ملانے کے ہین بعض لوگ دودہ
کو علیحدہ گرم کرکے یا خام رکھہ لیتے ہین اور چاے مین خوشبو وغیرہ دیکر پیالے مین نکالکر
بقدر خواہش دودہ و شکر ملاکر نوش کرتے ہین اور بعض لوگ چاے چھانکر اوسمین شکر
و دودہ ملاکر پکاتے ہین اور خوشبو دیکر مصرف مین لاتے ہین دونون طریقون کا مزہ جداگانہ
ہی جیسی جسکے پسند آوے اگر رنگ گلابی منظور ہو قدرے کتہ پیڑیا ڈالدین ایسا خوشرنگ
ہوگا کہ جیسے پھول گلاب کا۔ اگر زیادہ تکلف کی منظور ہو تو دودہ کو خوب کھپائین اور چائے
مین رنگ زعفران دین پھر چاہین دودہ و شکر اوپر سے ملاکر صرف مین لائین یا ہمراہ ڈالکر
قدرے مع شکر پکائین جیسا پسند ہو نہایت خوش مزہ ہوگی۔
قسم۔ چائے بالائی کی۔ چائے ایک تولہ۔ پانی ایک سیر۔ بالائی آدہ پاؤ۔ دودہ آدہ پاؤ
شکر ڈیڑہ پاؤ۔ لونگ۔ الائچی۔ دارچینی۔ باریک پسی ہوئی ہرایک ایک ماشے۔ زعفران چار رتی
چاے کو حسب دستور جوش کرکے چھان لین پھر بالائی دودہ مین گھولکر چائے مین چھاندین
اور شکر و خوشبو ملاکر جوش دین مگر آنچ نرم کرین کہ بالائی کا گھی نہ چھوٹے بعد تھوڑی دیر کے

اوتار لین اگر بالائی کا وزن زیادہ کردین اور زعفران بجاے چار رتی کے دو ماشے لین
تو نہایت درجہ خوش مزہ و خوش رنگ ہوگی۔

قسم۔ چاے نمکین۔ نمکین دودہ کی عمدہ نہین ہوتی ہی نہ سادی۔ صرف بالائی کی چاے نمکین
عمدہ ہوتی ہی۔ سب اشیا وزن مذکورۂ بالا کے موافق لین اور بجاے شکر کے نمک موافق
ذائقے کے ملائین۔ **قہوہ کا بیان**۔ قہوہ جسکو بُن و کافی کہتے ہین عرب اور عجم و
انگلستان مین اسکا رواج بہت ہی اہل ہند بہت کم استعمال کرتے ہین مگر یہان تھوڑا زمانہ
گذرا ہی کہ بیت السلطنت لکھنؤ مین لوگ محرم مین کھایا کرتے تھے اب وہ بھی ترک ہوگیا۔
عرب و عجم اسے بالکل جلا ڈالتے ہین اسی وجہ سے وہ نہایت تلخ ہوتا ہی جیسا کہ بعض حضرات
نے مکہ معظمہ یا مدینۂ مکرمہ یا کربلاے معلے کی زیارت سے مشرف ہو کر وہان نوش فرمایا ہوگا
مگر انگریزون کے یہان اچھا بھونا جاتا ہی۔ اکثر بھڑبھونجے بھی اسکو بھونتے ہین اور فی الاصل
اسکے بھوننے کا گھر مین طریقہ یہ ہی کہ مٹی کا ظرف لیکر کوئلے کی نرم آنچ پر رکھین اور وہ بُن اوسمین
ڈالکر تنکون کے مٹھے سے چلاتے جائین جو کچھ اوسکے چھلکے اوپر اوس کے جُدا ہو کر آئین
اونھین پھونک دین یہانتک اونکو نرم آنچ پر بھونین کہ اوپر سے وہ مائل بسیاہی ہوجائین
تب ایک دانہ لیکر دیکھین اگر اوپر کے رنگ کے موافق اندر کا بھی رنگ ہوگیا ہی تو ہو گئے
ورنہ اور بھونین بعد اسکے اوسکو فوراً کسی کپڑے پر نکالکر اوسی کپڑے سے پونچھ ڈالین
کہ سیاہی جاتی رہے پھر اوسے خوب باریک کھرل مین پیس کر کسی شیشی مین رکھ لین اسکے
پکانے کا طریقہ یہ ہی کہ پہلے پانی جوش کرین اور خوشبو وغیرہ جو دینا ہی دین بعد اسکے قہوہ
ڈالکر قدرے توقف کرکے اُوتار کر چھان لین اگر زیادہ پکائینگے تلخی آجائیگی اور بدرنگ ہو جائیگا

قسم۔ قہوہ سادہ۔ قہوہ پسا بھُنا ہوا ایک تولہ۔ پانی تین پاؤ۔ لونگ۔ الائچی۔ دارچینی
زعفران۔ ہر ایک چار رتی۔ شکر پاؤ بھر۔ قہوہ کو حسب دستور جوش کرکے شکر ملاکر قدرے
جوش دین بعد اسکے مصرف مین لائین نہایت خوش مزہ و خوش رنگ ہوگا۔

قسم - قہوہ دودھ کا - قہوہ بھنا اور پسا ہوا ایک تولہ - پانی تین پاؤ - دودھ آدہ سیر
لونگ - الائچی - دارچینی - زعفران - ہر ایک چار رتی - قہوہ حسب دستور جوش کرکے
چھان لین پھر دودھ کو مع شکر ملا کر پکائین چاہے دودھ علحدہ جوش کر لین اور شکر دودھ جوش
شدہ قہوہ مین ملا کر صرف کرین دونون طرح ذائقے کا ہوگا -

قسم - قہوہ بالائی دار - قہوہ ایک تولہ شکر پاؤ بھر - دودھ آدہ پاؤ - بالائی پاؤ بھر - الائچی
لونگ - دارچینی - زعفران - ہر ایک چار رتی - قہوہ حسب دستور جوش کرین بعد اسکے بالائی
کو دودھ مین گھولکر قہوے مین چھان دین اور شکر ملا کر اوسکو نرم آنچ پر مثل چاے کے
جوش دین بعد اسکے اوتار کر مصرف مین لائین - گر قہوے کا رنگ مثل رنگ چاے کے
نہین ہوتا ہی اگر مثل رنگ چاے کے منظور ہو تو بوقت جوش کرنے کے قدرے پیڑا کتھہ
ڈالدین ویسا ہی رنگ ہوجائیگا جیسا چاے کا ہوتا ہی زیادہ بالائی و زعفران وغیرہ ملانے
سے ذائقہ و رنگ اور عمدہ ہوجائیگا - **تنبیہ** واضح رہے کہ اوزان جا اشیار کے قہوہ یا چاے
میں ہین موافق عام ذائقہ کے نہین ہین مٹھاس و نمک کا اختیار گھٹانے و بڑہانے کا ہی اگر تلخی قہوہ
یا چاے مین زیادہ ناگوار معلوم ہو وزن پانی کا زیادہ کر لین زیادہ چاے و قہوہ پکانے کے لیے
یہ امر ضروری ہی کہ پہلے تھوڑے پانی مین جوش کر لین بعد کو دوسرا گرم پانی تیار رہے اوسمین
سے لیکر ملا دین اور چکھین جب حسب خواہش تلخی باقی رہے اوسوقت اور اشیار ملا دین -
چاے یا قہوہ مین نمک دینے مین اسکا خیال ضرور رہے کہ جب بالائی یا دودھ ملائین فوراً نمک
نہ ڈالین اسلیے کہ خوف پھٹ جانے کا ہی چاہیے کہ پہلے اوسکو قدرے جوش دین بعد اسکے نمک
ڈالکر چکھہ لین جب حسب خواہش نمکین ہوجاے تو جوش دیکر اوتار لین - اگر دودھ یا بالائی علحدہ
ملانا منظور ہو تو چاے یا قہوہ مین جو کہ صرف رنگین ہی نمک حسب ذائقہ ڈالکر ملا دین - شکر چاے
و قہوہ کے واسطے نہایت سفید و صاف ہونا چاہیے - یہ دونون چیزین نہایت نازک ہین اگر ذرا
بھی میلا پن ہوگا مزہ و رنگ خراب ہوگا - اس واسطے ضرور ہی کہ بجاے شکر سفید کے

قندیا مصری عمدہ ہو۔ انگریز اکثر مصری کو اور عرب و عجم قند کا استعمال کرتے ہین۔

فصل سوم ذکر مین بعض نسخ سفوف و حبوب و خمیرہ و معجون و اطریفل و نمک سلیمانی مقوی معدہ و دافع ریاح و مصلح ہضم و سوء ہضم کی امراض مین آزمائے ہوئے ہین

نسخہ۔ اطریفل دافع تبخیر و خفقان جو واسطے شرف الدولہ بہادر کے تیار ہوا تھا برگ گاؤزبان
گل سیوتی ابریشم خام ہر ایک ایک چھٹانک۔ گل منڈی سبز چار تولے۔ گل بنفشہ کشمیری ایک ماشہ
گل گاؤزبان تین تولے۔ پوست بلیلہ کابلی چار تولے۔ پوست بلیلہ۔ آملہ منقی۔ ہلیلہ سیاہ
تخم خشخاش ہر ایک تین تولے۔ تخم کاہو۔ تخم کدو۔ ہر ایک ایک چھٹانک۔ مربہ سیب و
مربہ آملہ۔ ہر ایک آدھ پاؤ۔ قند سفید پونے دو سیر۔ روغن بادام چار تولے۔ جملہ دوائون
کو باریک پیس و چھانکر روغن بادام سے چرب کرین اور قند کا قوام تیار کرکے اوسمین ملاکر
اوتارلین علاوہ دفع تبخیر و خفقان کے مادۂ نزلہ حار کو بھی نافع ہے۔

نسخہ۔ جوارش آملہ مقوی معدہ و ہاضم و مانع اسہال۔ آملہ منقی تین تولے۔ گلاب خالص
جوش کیا ہوا بقدر حاجت۔ آملہ منقے کو گلاب مین حل کرکے شربت انار مین ایک چھٹانک
رب بہی کا تین تولے۔ قند سفید پون پاؤ۔ ملاکر قوام کرین بعد اسکے طباشیر کبود۔ زرنبود
ہر ایک تین ماشے۔ حب الآس چھ ماشے۔ پوست بیرون پستہ چھ ماشے دانہ الائچی خرد چار ماشے
عود غرقی تین ماشے۔ سنبل الطیب تین ماشے۔ زرشک چھ ماشے۔ بسباسہ چھ ماشے۔ اسارون
تین ماشے۔ کشنیز خشک چار ماشے۔ باریک پیس کو شکر ملادین اور ورق نقرہ دو عدد۔ ورق
طلا چھ رتی۔ حل کرکے اضافہ کرین اور ظرف مین رکھلین۔

نسخہ۔ حبوب ہاضم و مقوی معدہ و مانع اسہال۔ دارچینی دو ماشے۔ قاقلہ کبار چار ماشے
دانہ ہیل چار ماشے۔ بادیان تین ماشے۔ مصطگی رومی۔ عود غرقی۔ سنبل الطیب۔ ہر ایک تین ماشے
پوست بیرون پستہ چار ماشے۔ گل سرخ چھ ماشے۔ نمک لاہوری سات ماشے۔ بسباسہ تین ماشے

پودینہ خشک چار ماشے۔ دانہ انار ترش چار ماشے۔ زرشک و کشنیز خشک چھ چھ ماشے۔ نمک سیاہ چار ماشے۔ آملہ منقی پانچ ماشے۔ نانخواہ تین ماشے۔ نمک طعام ایک تولہ۔ باریک پیس کو نکر آب لیموی کاغذی ملاکر بقدر ایک ماشہ حبوب بنا دین۔

نسخہ خمیرہ مقوی قلب و معدۂ حار و مسکن حرارت و حابس اسہال۔ برادۂ صندل سفید خوشبودار ایک چھٹانک۔ عرق نیلوفر۔ عرق کیوڑہ و عرق بید سادہ ہر ایک پاؤ بھر صندل کو عرقہای مذکور مین تر کرکے بعد ایک شب کے جوش کرین اور خوب ملکر چھان لین نیلوفر طباشیر کبود۔ زہر مہرہ خطائی۔ ہر ایک نو ماشے۔ زرشک منقی چار تولے۔ کتہ سفید نو ماشے آب انار شیرین دیسی۔ آب انار ترش ولیسی۔ آب نارنج۔ ہر ایک دس تولے۔ آب پیٹھہ شوری پندرہ تولے۔ بدستور اضافہ کرکے قند سفید دواؤن سے دوگنی کا قوام کرکے خمیرہ تیار کرین۔

نسخہ۔ روغن مقوی معدہ و محلل ریاح و اورام باردہ۔ اذخر چھ ماشے۔ سنبل الطیب نو ماشے مصطگی رومی پانچ ماشے۔ سب کو پیس کو نکر روغن بابونہ پون پاؤ۔ روغن کنجد و روغنگل ایک ایک چھٹانک۔ مین ڈالکر ایک ہفتہ دہوپ مین رکھدین۔ بعد اسکے روغن کو صاف کرکے پھر ادویۂ مذکورہ کو وزن مذکور کے موافق لیکر اسی روغن کے ساتھ دہوپ مین ایک ہفتہ تک رکھین بعد اسکے صاف کرکے تیسری مرتبہ پھر اسی طرح عمل کرین پھر صاف کرکے استعمال کرین۔

نسخہ۔ روغن واسطے تحلیل ریاح اور دافع درد شکم بھی ہے۔ سنبل الطیب۔ اسارون۔ جوائنہ پودینہ خشک۔ اذخر۔ ہر ایک ایک تولہ۔ زعفران چار ماشے۔ ساذج ہندی نو ماشے۔ دارچینی چار ماشے مصطگی رومی چھ ماشے۔ ادویۂ مذکور کو جوکوب کرکے پاؤ بھر گلاب مین جوش دین اور ملکر صاف کرین بعد اسکے روغنگل پون پاؤ۔ روغن بابونہ آدہ پاؤ اضافہ کرکے نرم آنچ پر رکھدین یہانتک کہ پانی جل جاوے اور روغن باقی رہے۔

نسخہ۔ سفوف اجوائن ہاضم و کاسر ریاح و دافع درد معدہ و امعا کہ باعث ریاح و بلغم کے ہو۔ نانخواہ مسلم ایک سیر۔ مغز گھیکوار ریزہ ریزہ پودینہ۔ بادیان۔ ہر ایک ایک چھٹانک۔ قاقلۂ صغار

وکبابہ آدہ پاؤ۔ دارچینی سوا تین تولے۔ نمک سیاہ۔ نمک لاہوری فلفل سیاہ۔ نمک شور۔ تیزپات زنجبیل۔ ادرک۔ ہر ایک ایک چھٹانک۔ نمک طعام آدہ پاؤ۔ تخم کرفس تین تولے۔ انیسون تین تولے۔ قرنفل دو تولے۔ سب کو پیس چھان کر آب لیموی کاغذی و عرق نعناع مین تر کرکے ایک چینی کے ظرف مین دہوپ کے مقام پر رکھدین جب خشک ہوجائے اوسکو خوب پیس کر دوسری مرتبہ عرق نعناع و عرق لیمون ملاکر دہوپ مین رکھدین یہانتک کہ وہ عرق بخوبی جذب ہوجائے اور ہر مرتبہ عرق لیمون و عرق نعناع ملاتے جائین۔ بعد اسکے بخوبی خشک کرکے کام مین لائین۔

نسخہ۔ سفوف واسطے قوت ہضم اور دافع اسہال معدہ۔ گل سماق۔ زرشک۔ انار دانہ ترش۔ حب الآس۔ کشنیز خشک بریان۔ طباشیر کبود۔ بیلگری۔ پوست بیرون پستہ۔ زیرہ سفید۔ الائچی ہر ایک چھ ماشے۔ پوست اندرون سنگدانہ مرغ۔ عود غرقی۔ بسباسہ۔ ہر ایک تین ماشے۔ سب کو باریک پیس و چھان کر سفوف کرلین۔

نسخہ۔ سکنجبین ہاضم و مقوی و مشتہی طعام۔ زرشک پانچ درم۔ پودینہ خشک تین درم۔ صعتر دو درم۔ بسباسہ ڈیڑہ درم۔ عود غرقی دو درم۔ گل سرخ تین درم۔ سنبل الطیب دو درم۔ تخم کاسنی پانچ درم۔ بادیان دو درم۔ تمام اشیاء کو پیس کوٹ کر ایک پوٹلی باندہین اور گلاب مین بھگوکر شب بھر رکھیں صبح کو جوش دیکر اوس پوٹلی کو خوب ملین اور صاف کرکے آب بہ ایک چھٹانک۔ آب انار شیرین آدہ پاؤ۔ آب انار ترش ایک چھٹانک۔ آب نارنج اور آب پودینہ سبز مروق ہر ایک ایک چھٹانک۔ عرق نعناع آدہ سیر۔ آب سیب ایک چھٹانک۔ آب لیموی کاغذی ایک چھٹانک۔ قند سفید بقدر قوام ملاکر قوام انگشت پیچ کرکے اوتارلین۔

نسخہ۔ شربت مقوی معدہ و ہاضم و قلب و مشتہی۔ آب بہ آدہ پاؤ۔ آب انار شیرین تین پاؤ۔ آب پودینہ سبز مروق پانچ تولے۔ آب انار شیرین و آب انار ترش ہر ایک دس تولے۔ شکر تری و مصری ہر ایک آدہ سیر۔ سب عرقون کو ملاکر باہم کھیلا دے جب موافق قوام کے رہجاوے مصری ڈالکے قوام کرے۔

نسخہ - شربت مقوی معدہ و ہاضم و قلب و مشتہی - آب بہ آدہ پاؤ - آب انار شیرین تین پاؤ - آب انار ترش پون پاؤ - آب پودینہ سبز دو چار تولے - قند سفید پاؤ بھر حسب دستور شربت تیار کرین اور قبل قوام عود غرقی سات تولے - مصطگی رومی پانچ ماشے - سنبل الطیب سات ماشے - پوست بیرون پستہ چھ ماشے - باریک پیسکر ایک پوٹلی باندھین اور قوام مین ڈالدین جب قدرے جوش کھا جاوے خوب ملین جسوقت قوام درست ہو جاوے اوس پوٹلی کو نکال لین اور قوام درست کرکے اوتار لین -

نسخہ عرق مسمن بدن و مسکن حرارت و مقوی قلب و معدہ - آب کدوی دراز ڈیڑھ سیر - آب خیشکر تین سیر - آب سیب - آب امرود - آب انار قندھاری - آب نرنگترہ - آب سنگترہ - ہر ایک آدہ سیر - آب بہ - آب ناشپاتی ہر ایک پاؤ بھر - آب انگور ایک سیر - آب آملۂ سبز تین پاؤ - آب لیمون - آب انار شیرین پانچ پانچ سیر - عرق کیوڑہ دو سیر - ایک دیگ قلعی دار مین ڈالکر ایک پوٹلی مین ایک تولہ صندل سفید باندھکر بھبکے کے منہ پر لٹکا دین اور حسب دستور پندرہ سیر عرق کھینچین -

نسخہ - ماء اللحم مقوی معدہ و قلب و ہاضم و کاسر ریاح - گوشت بزغالہ چہار ماہہ پانچ سیر - گوشت مرغ جوان - گوشت تیتر - گوشت بٹیر - ایک ایک عدد - قرنفل چھ ماشے - ہیل خرد تین تولے - ادرک ڈیڑہ تولے - زیرہ سیاہ دو تولے - بدستور اسکی یخنی تیار کرین بعد اسکے تخم کاسنی - گل سرخ - پوست بیخ کاسنی - بادیان - گل سیوتی - ہر ایک ایک چھٹانک - گل گاؤزبان تین تولے - دارچینی دو تولے - بسباسہ ایک تولہ - جوز بوا ایک تولہ - مصطگی رومی دو تولے - عود غرقی تین تولے - سنبل الطیب - پوست بیرون پستہ - پودینہ خشک - تخم خرفہ خشک - ہر ایک تین تولے - تخم خیار آدہ پاؤ - آلوی بخارا پاؤ بھر - آب انار شیرین و آب ترنج - ہر ایک آدہ سیر - آب پودینہ سبز مروق آدہ پاؤ - آب نارنج پاؤ بھر - عرق گاؤزبان و عرق کیوڑہ و گلاب ہر ایک ایک سیر - عنبر اشہب دو ماشے - زعفران تین ماشے - طباشیر کبود چھ ماشے - بدستور چہ سیر عرق کھینچین

نسخہ۔ معجون مقوی قلب و ارواح و معدہ و مشتہی و ہاضم۔ عنبر اشہب چار ماشے۔ مروارید ناسفتہ تین ماشے۔ یاقوت رمانی چھ ماشے۔ کہربائی شمعی چھ ماشے۔ بسد احمر چھ ماشے۔ یشب سبز چھ ماشے۔ طباشیر کبود نو ماشے۔ زمرد سبز تین ماشے۔ زہر مہرہ نو ماشے۔ ابریشم خام چھ ماشے زرشک ایک تولہ۔ کشنیز خشک نو ماشے۔ برادہ صندل سفید چھ ماشے۔ پوست بیرون پستہ چھ ماشے۔ گل سرخ ایک تولہ۔ عود غرقی چھ ماشے۔ مصطگی رومی چار ماشے۔ آب انار شیرین سات تولے۔ آب انار ترش پانچ تولے۔ آب بہ۔ آب سیب۔ آب نارنج۔ ہر ایک آدھ پاؤ۔ قند سفید سہ چند بمقدار کل ادویہ کے ورق نقرہ چھ ماشے۔ ورق طلا دو ماشے۔ سب دواؤن کو باریک پیس و کوٹ کر حسب دستور قوام مین معجون تیار کرین۔

۱۵۰
نسخہ۔ معجون ملین و مقوی قلب و دماغ و باہ و مسمن بدن۔ مربائے ہلیلہ و مربائے آملہ ہر ایک آدھ پاؤ خوب دھو کر پیس ڈالین۔ عرق گاؤزبان و عرق کیوڑہ۔ ہر ایک آدھ سیر مین خوب جوش کر کے ملکر صاف کرین۔ آب انار شیرین۔ آب لیمون شیرین۔ شربت آلو۔ ترنجبین۔ خشخاش شیر خشت ہر ایک پاؤ بھر۔ قند سفید آدھ سیر ملا کر شربت کے قوام پر تیار کرین بعد اسکے تقاقل مصری تخم خیار۔ مغز پستہ۔ مروارید ناسفتہ۔ ہر ایک چار درم۔ ثعلب مصری۔ تخم ریحان۔ تخم کدو۔ بہمن سفید۔ خشخاش۔ مغز نارجیل۔ مغز تخم پیٹھہ۔ ورق نقرہ۔ ابریشم خام۔ ہر ایک تین درم مغز چلغوزہ۔ مغز تخم خربزہ۔ مغز تخم کدو۔ مغز بادام۔ مغز پستہ۔ مغز فندق۔ کنجد مقشر۔ ستاور مغز حب الزلم۔ مغز گردگان۔ حب القلقل۔ برگ گاؤزبان۔ طباشیر کبود۔ مغز تخم تربز۔ یاقوت ناری ہر ایک دو درم سنبل الطیب۔ عود غرقی۔ بسباسہ۔ زعفران۔ ہر ایک ڈیڑھ درم عنبر اشہب ایک درم۔ سر گنجشک نر چار عدد۔ ورق طلا نصف درم۔ تمام ادویہ مذکور پیس و چھانکر قوام مذکور مین ملا کر حسب دستور معجون تیار کرین۔

۱۵۱
نسخہ۔ دافع قبض و محلل ریاح۔ شیر گاؤ پاؤ بھر۔ دارچینی تین ماشے۔ نبات سفید ایک تولہ دارچینی اور نبات سفید کو باریک پیسکر بعد غذائے شب ہمراہ شیر گرم کر کے پی لین۔

سفوف۔ نمک نافع معدہ و ہاضم و محرک اشتہا سریع التاثیر ہے۔ نمک سیاہ پانچ تولے۔ نوسادر اکبرآبادی
تین تولے۔ فلفل سیاہ چار تولے۔ سب کو باریک پیسکر رکھ لیں اور خوراک قوی نوجوانوں کی
دو ماشہ تک اور لڑکے کے لیے چار رتی۔ نہایت درجے آزمودہ ہے

نسخہ۔ نمک سلیمانی حکیم سید اعلیٰ احمد صاحب۔ نمک سانبھر ایک سیر۔ نمک مذکور کو پانی میں
گھول کر ایک ہانڈی میں جوش دیں کہ پانی سب جل جاوے اور نمک بیٹھہ جاوے۔ نمک لاہوری
ایک تولہ ساڑھے دس ماشے۔ نمک سیندھا ایک تولہ ساڑھے دس ماشے۔ نوسادر ایک تولہ
ساڑھے دس ماشے۔ تخم کرفس پانچ تولے دس ماشے۔ فلفل سیاہ چار تولے ساڑھے چار ماشے
فلفل سفید ساڑھے تین تولہ۔ اذخر تین تولے ڈھائی ماشے۔ افتیمون ولایتی ایک تولہ نو ماشے
زیرہ سیاہ ایک تولہ نو ماشے۔ سنبل الطیب ایک تولہ نو ماشے۔ انگوزہ ایک تولہ نو ماشے۔ دارچینی
ایک تولہ نو ماشے۔ زیرہ سفید ایک تولہ نو ماشے۔ کندر ایک تولہ دو ماشے۔ زنجبیل ایک تولہ
دو ماشے۔ انیسون ایک تولہ دو ماشے۔ مغز تخم قرطم ساڑھے تین ماشے۔ تمام اجزا کو علیحدہ
علیحدہ باریک باریک کوٹ پیس کر چھان لیں اور مساوی وزن کل دویہ نمک صاف
شدہ مذکورہ بالا ملا کر باریک کر کے کسی ظرف شیشہ یا چینی میں رکھ لیں۔ مقدار خوراک تین ماشے
کامل ہے نہایت عمدہ و سریع التاثیر ہے۔ اور ہاضم و مقوی معدہ و کاسر ریاح و ملین طبع بھی ہے

نسخہ۔ چورن از مجربات حکیم محمد عبدالحکیم صاحب لکھنوی۔ یہ چورن نہایت درجہ ہاضم مقوی
معدہ کاسر ریاح دافع درد شکم و نفخ و باد گولہ وغیرہ ہے۔ اور مقدار میں بقدر دو رتی کے استعمال کیا
جاتا ہے گویا کہ چورن کی دواؤں کا جوہر ہے۔ بھوک بڑھاتا اور غذا خوب ہضم ہوتی ہے۔ نمک سیاہ
دو تولے نمک طعام تین تولے۔ نمک ترب دو تولے۔ نمک چرچٹہ دو تولے۔ نمک پوست خربزہ تین تولے۔
نوسادر پانچ تولے۔ شورہ تین تولے سجی گلابی تولہ بھر۔ جواکھار ڈیڑھ تولے۔ نمک سیسہ دو تولے۔
مرچ سیاہ پانچ تولے۔ ان سب دواؤں کو عرق برگ پودینہ سبز اور عرق بادیان سبز میں دو پہر حل
کر کے چھوٹی چھوٹی ٹکیاں مثل روپیہ کے بنا کے دھوپ میں خشک کریں جب خوب خشک ہو جاویں

طرف گلی ہوئی ہو کچھ دیر کوئلوں کی آگ پر رکھیں تا کہ رطوبت جو باقی ہو جذب ہو جاوے۔ پھر ان سب
ٹکیونکو ایک کوری ہانڈی میں رکھکے دوسری ہانڈی اوسکے اوپر اوڑھا دیں اسطور سے کہ دونوں کے منھ آپس کے
برابر کیے ہوں اور اوپر والی ہانڈی کے اندر کھریا مٹی ہلکی ہلکی ملدی ہو۔ پھر ان دونوں ہانڈیوں کے منھ
اچھی طرح گل حکمت کرکے چولھے پر چڑھائیں۔ نمک والی ہانڈی چولھے پر رہے اور اوسکے نیچے آنچ بخوبی کیجائے
اور اوپر والی ہانڈی پر چار تہ کپڑا تر کرکے رکھیں جب خشک ہو جاوے پھر تر کر دیں اور اسیطرح سے چار پہر آنچ
دیں۔ بعد سرد ہونے کے بہت آہستگی سے اوتار کے اوپر والی ہانڈی کو علیحدہ کرکے اوسکے اندر جو سفید جوہر
نمک کے مجتمع ہوں چھڑا لیں اور کسی شیشی میں رکھکے سخت ڈاٹ سے بند کر دیں اور سیلن سے محفوظ رکھیں
بروقت ضرورت دو رتی کھائیں۔ یہ نمک بلغمی کھانسی کے لیے مفید ہے اور بلغم کو خوب چھانٹتا ہے اور دمہ کو بھی مفید ہے

تمت

للہ الحمد کہ نسخۂ نافعۂ مائدۂ رحمت جسمیں انواع و اقسام کے نسخے ہر قسم کے کھانوں اور شیرینیوں
اور طرح بطرح کی چیزوں کے نہایت صحت اوزان اور تراکیب صحیحہ کے ساتھ اس فن کے کاملین سے حاصل کر
جمع کیے گئے ہیں اور نسخ طعامہا لذیذ امرا اور رؤسا کے ایجاد کیے ہوئے بھی بہت دقت سے فراہم کرکے
منتخب کیے ہیں اس عاجز کی محنت و کوشش سے ایک عرصۂ دراز میں مرتب ہوکر اکثر شائقین کی نظر سے
گذرا اور قدرشناسان انصاف ہیں نے اس ناچیز تالیف کو نسبت دیگر رسالہا خوان نعمت کے زیادہ پسند
فرماکر اسکے طبع کرنے کی تاکید مزید فرمائی۔ پس حضرت مخدومی و معظمی جناب والد ماجد قبلہ مولوی شیخ محمد عبد اللہ
صاحب ظلہ علینا نے بنظر کمال اشتیاق طالبین و شائقین اپنے مطبع مجتبائی لکھنؤ میں بحسن صحت و خوبی خط
طبع کراکر رفع انتظار شائقین و ناظرین کیا۔ لہذا گذارش ہے کہ جملہ ارباب مطابع اور تاجران کتب اس
ناچیز تالیف کے طبع کرنے کا قصد ہرگز ہرگز نفرمائیں اور اس ہیچمدان کی کوشش و محنت کا ضرور خیال
رکھیں کیونکہ یہ کتاب حسب منشاء قانون ایکٹ ۲۵ سنہ ۶۷ داخل رجسٹر گورنمنٹ بھی ہو چکی ہے۔ ان حضرات سے جو
نسخے مطلوب ہوں بارسال قیمت (۴؍) سوا محصول جناب موصوف سے طلب فرمائیں

المشتہر

احقر عباد اللہ کمترین محمد حمد اللہ ابن جناب مولوی شیخ محمد عبد اللہ صاحب تاجر کتب لکھنؤ چوک مالک مطبع مجتبائی